بسم الله الرحمن الرحيم

... ...(١)

صفة المركاس :

هو فى غذائه مثل البنادق سريع الهضم فإن الدق ينضجه ويفيده سرعة انهضام وهو حسن الغذاء . يؤخذ من لحم الفخذ أو السن من الضأن ويدق حتى يصير مثل البنادق ويعرك فى قصعة بشىء من الزيت ويسير من المرى النقيع وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل وقرفة ، ثم يضاف إليه قدر ثلاثة أرباعه من الشحم ولا يكون الشحم مدقوقاً ، فإنه يذوب بالطبخ ، بل يكون مقطعاً بالسكين أو مضروباً على اللوح ، ويعرك الجميع حتى يمتزج ، ويحشى به المصران المغسول المجرى بالخيط بآلاته المصنوعة لحشيه ، ويصور صغاراً أو كباراً ، ثم يقلى فى مقلاة بزيت عذب ، فإذا نضج واحمر صنع له مرقة من خل وزيت ويستعمل سخناً . ومن الناس من يعمل مرقة بماء الكزبرة الرطبة والنعنع ويسير من ماء بصلة مدقوقة ، ومنهم من يطبخه فى القدر بالزيت والخل ، ومنهم من يعمله راهى بالبصل والزيت الكثير حتى يتقلى ويحمر ، وهو طيب شهى على أى وجه صنع .

(١) البسملة غير واردة فى هذا الجزء الباقى بين أيدينا من المخطوط . وقد ورد فى أول الجزء الذى ننشره عبارة « رحمه الله من كتاب الطبخ لأنوشروان » مكتوبة بخط مخالف ، وظاهر أن أحد من اطلعوا على الكتاب أضاف هذه العبارة بصفة عنوان . وربما كانت هذه العبارة آخر جملة بدأت فى الصفحة السابقة على الصفحة الأولى مما بقى بأيدينا .

الحى . وقد نبغ عدد كبير من المغاربة فى هذا النوع الأدبى ، ولئن كان سبقهم غيرهم إليه فما ذلك إلا لأنهم لم تنتشر الثقافة العربية بين ظهرانيهم إلا مؤخراً .

ولكنهم لما أقبلوا على هذا النوع الأدبى برزوا فيه وبذوا غيرهم حتى إن أشهر رحالة فى العالم كان من أهل المغرب وهو ابن بطوطة وحتى إن أعظم رحلة ألفت فى العربية ألفها مغربى وهو الإمام ابن رشيد الفهرى وكلاهما من من رجال العصور المرينية .

ومن أقدم من ألف فى هذا الفن وأشهرهم من أهل المغرب أبو عبد الله العبدرى ، وقد رحل ابن رشيد خمس سنوات قبله إلى المشرق إلا أنه عاش أكثر من ثلاثين سنة بعد سفر العبدرى .

والرحالة العبدرى على عظيم شهرته وكثرة نقل الناس عنه وانتشار رحلته لا تعرف له ترجمة ولا نعلم من خصه بالذكر من القدماء سوى ابن القاضى فى جذوة الاقتباس(١) ، وترجمه بما يستفاد من رحلته ، فلذا لا يعرف لا تاريخ ولادته ولا تاريخ وفاته ولا كيف وأين نشأ ولا ما كان من أخباره بعد رجوعه من رحلته إلى أن توفى .

وهو أبو عبد الله محمد بن محمد بن على بن أحمد بن سعود العبدرى الحيحى ؛ أما نسبته العبدرى فهى تدل على أنه كان من أصل عربى قرشى إذ هى إلى عبد الدار بن قصى بن كلاب ، وكان سلفه يقطنون بلاد حاحة القبيلة البربرية التى تحيط بمدينة الصويرة على الشاطىء الاطلنطيكى ، والنسبة إليها حيحى على غير قياس أى كما يتلفظ بها أهل المغرب ، ولا مراء فى أنه كان من بلاد حاحة ، فهو دائماً يذكر ذلك ويحن إلى وطنه حتى إنه لما وصل إلى فاس فى رجوعه من سفره أدركه العيد بها فقال فى ذلك :

---

(١) ص ١٧٩ — ١٨٠ من طبعة فاس .

قالوا تعيد فى فاس فطب فرحاً فقلت ما لى بها دار ولا عطن
فاس ومكناسة وطنجة وسلا عندى كزديك[1] لا أهل ولا وطن
بغداد قفر إذا لم تحو لى سكناً والقفر بغداد إن أهلى به قطنوا

فهو لا يطيب فرحاً بالتعييد بفاس رغم جمالها واتساع حضارتها وكونها قاعدة المملكة ويفضل عليها بلاد حاحة على ما يظهر . فإذا علمت هذا اشتد عجبك ممن يقول إن العبدرى من بلنسية .

وأول من رأيته ينسبه لهذه المدينة الاسبانية أحد المستشرقين الإسبان وهو بونس بويجس ، ذكر ذلك فى طبقاته للمؤرخين الأندلسيين . وقد تابعه على ذلك مؤرخ الآداب العربية بروكلمان والشيخ محمد بن أبى شنب رحمه الله فى مقاله عنه فى دائرة المعارف الإسلامية وغونصاليس بالانسيا فى تاريخه للآداب العربية الأندلسية وجرجى زيدان وغيرهم ، ولم يذكر واحد منهم مستنداً فى ذلك ؛ ولعل الخطأ تسبب لأول من وقع فيه من كون عدد كبير من الأدباء والعلماء من أهل الأندلس ينتسب إلى بنى عبد الدار ، بل منهم عبدرى رحل إلى المشرق مدة قريبة بعد الوقت الذى رحل فيه عبدريُّنا وألف رحلة أيضاً ، إلا أنه لم يكن بلنسياً وهو الإمام العبدرى الآبلى شيخ ابن خلدون . ومن العبدريين أيضاً ممن رحلوا وألفوا أبو العباس العبدرى الأندلسى الميورقى صاحب « بهجة المهج فى بعض فضائل الطائف ووج » ، فقد التبس هذا أو ذاك أو غيرهما من العبدريين بمؤلف الرحلة المغربية ، وجُعل أندلسياً والحالة أنه مغربى صميم ، وهو يعتز بالمغرب وأهله فى كتابه كما سنراه ، ولا يتعرض مطلقاً لبلاد الأندلس ولم تدعُه نفسه لزيارتها . ولو كانت بلنسية وطنه — وقد رأيت شغفه ببلاده ووطنه — لما تأخر عن زيارتها وهو الذى تكبد المشاق المضنية فى السفر على الطريق البرية من بلاد حاحة إلى الأراضى المقدسة . على أنه يصرح

(١) زديك برية قفرة ببلاد طرابلس وصفها العبدرى فى رحلته ورقة ٤٦ من مخطوطنا .

أنه من ناحية مراكش ، إذ لما سأله ابن دقيق العيد بالقاهرة عن موضعه كما يقول أجابه : مراكش .

وهو يحسن اللغة البربرية كما يظهر من رده على أبى عبيد البكرى فى قوله إن المحل المسمى بالصحراء « تاذ مكة » معناه : هيأة مكة ، فقال « ليس معنى « تاذ » الهيئة ولا لهيئة اسم فى لسانهم البتة وإنما معنى تاذ : هذه ، وهى من أسماء الإشارة . وعندهم يقال لهذا « واذ » ، ولهذين وهؤلاء : « ويذ » ولهذه : « تاذ » ولهاتين وهؤلاء : « تيذ » . وليس للمثنى عندهم عبارة سوى عبارة الجمع ، كما فى ألفاظ العدد » (ورقة ٨٢ ا) وهذا يدل على أنه وإن كان عربى المحتد فإنه بربرى النشأة واللغة .

ومن الأوهام المتعلقة بالعبدرى أيضاً أن بروكلمان ومن تابعه يكنيه أبا محمد والواقع أن كنيته أبو عبد الله ، واسمه محمد ، كما ورد فى غالب النسخ المخطوطة الموجودة من رحلته ، وكما يكنيه من يذكره من المؤرخين وغيرهم .

ويظهر أن العبدرى كان من عائلة علم ، إذ ورد فى تحليته فى صدر مخطوط الرباط من رحلته أنه : الفقيه العالم العارف المتفنن أبو عبد الله ابن الشيخ الفقيه الصالح الخطيب المرحوم أبى عبد الله بن على . فقد حلى فيها والده بالفقيه الخطيب . ثم إن العبدرى لا يذكر أنه درس بمدينة علم مشهورة قبل خروجه للرحلة الحجازية[(١)] مع أنه يظهر علماً جماً واطلاعاً واسعاً فى العلوم الإسلامية والآداب العربية منذ خروجه من بلاده ، مما يدل على أنه درس على أفراد عائلته وأقربائه ، وفى هذا أيضاً دليل على أن العلم كان منتشراً فى كل الأصقاع المغربية ، حتى البعيدة المتطرفة منها ، وأن حركة النهضة العلمية التى بدأت مع

---

(١) إلا ما كان من قوله استطراداً بعد ما وصف أحد علماء طرابلس بالشكاسة وجهامة اللقاء « وما أبعد جميع أحواله من أحوال شيخنا الفقيه القاضى الأوحد . . . محمد بن على بن يحيى الشريف وكان قاضى الجماعة بمراكش » مما يدل على أنه قرأ بها أيضاً .

المرابطين ثم مع الموحدين كانت قد أنتجت وآتت أكلها طيباً فى أواخر القرن السابع الهجرى .

وكان خروجه من بلاد حاحة فى الخامس والعشرين من ذى القعدة سنة ثمان وثمانين وستمائة ، وذكر أنه بدأ تقييد رحلته من مدينة تلمسان ، وأنه أطلع عليها شيوخه بالبلاد المشرقية فاستحسنوها .

وقد سافر على طريق البر من وراء الأطلس قاطعاً المفازة التى بين جنوب المغرب ومدينة تلمسان . وهو يصف كل المحلات التى يمر بها ، ويذكر أحوال أهلها وأكثر اهتمامه بالعلم والحركة العلمية بالمدن والبلاد التى يحلها .

وقد قال فى مقدمته بعد أن ذكر أنه سيستعمل الصراحة فى هذه الرحلة والإنصاف ، وأنه لا يعمد إلى تقبيح حسن ولا تحسين قبيح : « وقد تعطل فى هذا العصر موسم الأفاضل ، وتبدد فى كل قطر نظام الفضائل ، وتفرق أهلها أيادى سبا ، وصاروا حديثاً فى الناس مستغرباً » إلى أن يقول : « أو ليس من الأمر الخارج عن كل قياس أن المسافر عند ما يخرج من أقطار مدينة فاس لا يزال إلى الاسكندرية فى خوض ظلما وخبط عشوا »[1] .

ثم بعد هذا الوصف الاجمالى لحالة البلاد التى مر بها فى طريقه صار عند ما يصل لكل مدينة يهتم قبل كل شيء بالحالة العلمية فيها ، فمن ذلك أنه لما وصف تلمسان وذكر «أنها مدينة جميلة المنظر مقسومة باثنتين بينهما سور ، ولها جامع عجيب مليح متسع ، وبها أسواق قائمة وأهلها ذوو لباقة[2] ولا بأس بأخلاقهم» قال بعد أن استوعب بعض أوصافها « أما العلم فقد درس رسمه فى أكثر البلاد ، وغارت أنهاره فازدُحم على الثِّماد ، فما ظنك بها وهى رسم عفا طَلَلُه ومنهل جف وشله » وسار على هذه النغمة فى التنقيص من أمر العلم بهذه

---

(١) ورقة ٣

(٢) أوليانة .

العاصمة التى أنجبت عدداً وافراً من الأدباء والعلماء ممن سيزدهى بهم القرن الثامن . وقال إنه لم ير بتلمسان « من ينتمى إلى العلم ولا من يتعلق منه بسبب سوى صاحبنا أبى عبد الله محمد بن عمر بن محمد بن خميس ، وهو فَتِيُّ السن مولده عام خمسين ، وله عناية بالعلم مع قلة الراغب فيه والمعين عليه وحظ وافر من الأدب وطبع فاضل فى قرض الشعر »(١) .

ثم خرج من تلمسان ووصل إلى مِليانة . قال بعد وصفها أيضاً « وما بقى من له بالعلم أدنى عناية »(٢) وكذلك لما وصل إلى مدينة الجزائر قال عنها : « ولكنها قد أقفرت من المعنى المطلوب ، كما أقفر من أهله ملحوب ، فلم يبق بها من أهل العلم محسوب ، ولا شخص إلى فن من فنون المعارف منسوب »(٣)

وأما بجاية فإنه بعد أن أطنب فى مدحها وقال إنها « مبدأ الاتقان والنهاية » وانها بقية قواعد الاسلام ، ومحلٌّ حَلَّه من العلماء أعلام ، قال : « غير أنه قد عراه من الغير ما شمل فى هذا الأوان البدو والحضر ؛ وقد غاض بحر العلم الذى كان به حتى عاد وشلا ، وعفا رسمه حتى صار طللا »(٤) .

وسار على هذا المنوال فى التأسف على ذهاب العلم من هذه الأمصار وغيرها من التى مر عليها إلى أن وصل إلى تونس ، فأعجب بها إعجاباً كبيراً من سائر نواحيها وأطنب فى مدح أهلها وفى الثناء على أخلاقهم ، ومما يدل على إنصافه ، وأنه لم يقل ما قاله عن البلاد الأخرى وما سيقوله عن بلاد طرابلس ومصر وهو أشد وأنكى ، إنما كان تعصباً واعتداداً بنفسه وبقوله ، بل كان صادراً عن نية صادقة ، الدليل على كل هذا هو أنه لما وصل إلى تونس ووجد بها الحركة العلمية مزدهرة ، لم يكتم إعجابه بذلك ، ولم يتأخر عن مدح مدينة تونس والثناء

---

(١) ورقة ٨ ب .
(٢) ورقة ١٥ ا .
(٣) ورقة ١٥ ب .
(٤) ورقة ١٦ ا .

عليها بما هى أهله ، فمن ذلك قوله « وما من فنون العلم إلا وجدت بتونس به قائماً ، ولا موردٌ من موارد المعارف إلا رأيت بها حوله وارداً وحائماً ، وبها من أهل الرواية والدراية عدد وافر ، يجلو الفخار بهم عن محيا سافر »[١] ثم ذكر عدداً منهم وأخذَه عنهم وأطال فى ذلك بالنسبة لأسلوبه ، لأنه قليل الفضول ، فلا يذكر من الأشياء إلا ما تهم معرفته ، واستطراداته كلها فى محلها ، ولا تنسيه ما هو بصدده ، فلا يخرج كثيراً من موضوعه ولا يبتعد عنه ، ويرجع إليه بعد استيفاء الكلام فيما قصد الكلام عليه .

وإذا كان مقامه بتونس قد أدخل عليه ذلك السرور العظيم ، لأنها أول مدينة وجد بها للعلم سوقاً نافدة ولأهلها به عناية زائدة ، فإنه ما غادرها حتى انقلب تفاؤله وابتهاجه تشاؤماً وأسفاً ، ورجع لمعهود عادته من التفجع على ذهاب العلم ، حتى أنه لما وصل إلى مدينة القيروان قال : « فدخلتها مجداً فى البحث غَيْرَ وَان ، فلم أو إلا رسوماً محتها يد الزمان ، وآثاراً يقال عنها كان وكان[٢] » وحق له أن يتفجع على الحالة التى وجد عليها مدينة القيروان ، وقد كانت عاصمة العلم والحضارة بإفريقيا الشمالية بعد الفتح الإسلامى ، وإليها كانت رحلة أهل الأندلس والمغرب فى طلب العلم والصنائع الرقيقة البديعة من هندسة ونقش ونحت وغيرها ، وقد كانت له فى الوقوف على آثارها عبرة وذكرى ، فقال بعد أن ذكَّر بمحاسنها « ولا كنها الأيام ، إذ أعطت أخذت ، وكلما عَطَت نبذت » .

ولما وصل إلى طرابلس ، وشاهد من أهلها ما كانوا عليه من التأخر على ما قال ، صار أسفه غضباً ، وأطلق للسانه العنان فذمها قائلا : « وهى للجهل مأتم وما للعلم بها عرس ؛ أقفرت ظاهراً وباطناً ، وذمها الخبير بها سائراً وقاطناً ، تلمع لقاصدها لمعان البرق الخلب ، وتريه ظاهراً مشرقاً والباطن قد قطب » .

---

(١) ورقة ٢٤ أولى .
(٢) ورقة ٣٥ ا

إلى أن يقول : « كأنهم من ضيق أفهامهم لم يخرجوا بعد إلى العالم ، فسبحان من خلقهم وأهل تونس طرفى نقيض ، أولائك فى الأوج وأولاء فى الحضيض » .

ولما وصل إلى الإسكندرية أعجبه موقعها ومناظرها ومبانيها العجيبة البديعة وتعجب من إتقان أبوابها وجدة كل بناياتها قائلا : « ولم يغير طول الزمان شيئاً من ذلك ولا أثر فيه ، بل بقى بجدته ورونقه » إلا أنه ما عتم أن زاد قائلا : « بيد أنها الآن بلد زادت صورته على معناه ، واستأثر بالفضائل مغناه فهو كجسم حسن لا روح فيه » ثم تمادى فى ذم أهلها ، وندد بالمعاملة التى كان الحجاج يلقونها على أيدى حرس الديوانة ، فقال : « مدوا فى الحجاج أيديهم ، وفتشوا الرجال والنساء ، وألزموهم أنواعاً من المظالم ، وأذاقوهم ألواناً من الهوان ، ثم استحلفوهم وراء ذلك كله . . . الخ » .

وإذا كان العبدرى ربما وقعت له مبالغة فيما يتعلق بالمدن الأخرى والبلاد التى مر بها قبل وصوله للاسكندرية ، فإنه هنا يتفق مع من سبقه من الرحالة ولحقه ، فقد أجمعت كلمتهم على أن لحرس الديوانة بها شرهاً كبيراً فى أخذ المكوس ممن يمر بهم من حجاج بلاد المغرب ، بل وافقه على هذا أيضاً شيخه وشيخ الإسكندرية فى وقته نور الدين ابن المنير ، فقد حكى العبدرى أنه ظن أول وهلة أن ذلك أمر أحدثوه ، حتى حدثه شيخه المذكور بما كان وقع لابن جبير قبله وأوقفه على ما وصفه من ذم تلك الأفعال ، وأنشده قصيدة ابن جبير التى وجهها لصلاح الدين يذكره بحقوق المسلمين ، والتى من جملتها بعد أن وصف انتصارات صلاح الدين على الصليبيين وفتحه لبلادهم وغير ذلك من مآثره الجليلة :

وقد بقيت حسبة فى الظلوم   وتلك الذخيرة للذاخر
يعنف حجاج بيت الإله   ويسطى بهم سطوة الجائر
ويكشف عما بأيديهم   وناهيك من موقف صاغر
وقد أوقفوا بعد ما كوشفوا   كأنهم فى يد الآسر

إلى آخر هذه القصيدة ، وقد أوردها ابن جبير فى رحلته ، وبهذه المناسبة نقول إن الشيخ ابن أبى شنب رحمه الله وهم فى نسبتهـــا للعبدرى فى المقال الذى كتبه عنه فى دائرة المعارف الاسلامية .

ولقلة استطراده كما قدمنا ، فإنه اعتذر عن إيراده بمناسبة الكلام على ابن جبير لقصيدته التى نظمها ، لما تراءت له مدينة الرسول عليه الصلاة والسلام ، فقال « وقد جمح القلم فى هذا الفصل بحسب استطراد القول ، فقطع عما كنت فيه من ذكر أهل الإسكندرية ووصف بعض أحوالهم الردية ، وهى أكثر من أن يحصرها بيان أو يحيط بها خبر ولا عيان ، لاكنها نفثة مصدور ، ولفظة جرى بها المقدور ، وبودى لو لم أر إلا حسناً فأذكره ، ولم ألق إلا مشكوراً فأشكره » .

ومن الإنصاف أن نقول اليوم إن الحالة التى يصفها العبدرى كان لها بدون شك أسباب اقتصادية وسياسية وعسكرية ، ويا حبذا لو اشتغل بهذا الموضوع أساتذة التاريخ بجامعة الاسكندرية وبحثوا عن أسباب هذه الظاهرة التى اتضح من من كلام العبدرى أن علماء الإسكندرية أنفسهم كانوا على بينة منها ، ومن الانصاف أيضاً لأهل الإسكندرية الطيبين المعروفين بلباقتهم ولطفهم أن نقول إن العبدرى عند ما يقول أهل الإسكندرية فإنه يعنى أولا وقبل كل شىء المشرفين على الديوانة وأعوانهم الذين كانوا يطبقون الأوامر الصارمة الصادرة لهم فى معاملة من يرد عليهم من الخارج تلك المعاملة القاسية ، نظراً لتخوفهم من الأعداء الصليبيين وجواسيسهم ، خشية تسربهم إليهم تحت ستار التجارة أو الحج أو ما شابه ذلك ، وهذا ما نريد من علماء الإسكندرية أن يشرحوه ويوضحوه .

وأما مدينة القاهرة فلم يكن حظها من تنقيص رحالتنا لها ولأهلها بأقل من حظ الإسكندرية ، بل إنه قال فيها ما لم يقله فى مدينة غيرها ، على كثرة ما رأينا من انتقاداته وأثر صراحته وعدم محاباته ، حتى أنه بدأ الكلام عنها بقوله : « وجدناها معيدية المعنى ، ببعض ما رأينا بها وسمعنا » مشيراً إلى المثل

العربى الذى يقول « تسمع بالمعيدى خير من أن تراه » ، ونسب لأهلها كل مذمة فى أخلاقهم وعوائدهم ونفى عنهم كل محمدة فى عقولهم ومعارفهم .

وبعد صفحات فى تبيين ما هم عليه من المناكر ذكر ما بها من المشاهد والمزارات ، وتكلم على النيل والأهرام وذكر ملاقاته لشرف الدين الدمياطى وقال على عادته : « لم أر بهذه المدينة على كثرة الخلق بهـا أمثل ولا أقرب إلى الانسانية وأجمـل معاملة من الشيخ الفقيه الخ » .

ومن القاهرة سار الركب براً على العقبة ، ودخلوا بلاد الحجاز ثم تابعوا سيرهم براً إلى أن وصلوا مكة المكرمة فأطال فى وصفها وأمتع ، ثم بعد قضاء الفريضة قصد مدينة الرسول عليه السلام للزيارة ، ووصف مشاهدها ولم تمنعه قداستها من أن يقول على عادته : « ولم أر بالمدينة مع شدة البحث وإلحاح الطلب وتكرر السؤال من هو بالعلم موصوف ، ولا من هو بفن من فنونه معروف » .

وكان رجوعه على طريق فلسطين ، إلا أنه اختصر الكلام فى المدن والقرى التى مر عليها فى رجوعه . وأما طريق رجوعه من مصر إلى المغرب فلم يغيره إلا أنه لما وصل إلى تلمسان لم يقصد بلاد حاحة على طريق الصحراء ، كما فعل فى المسير ، بل رجع على طريق الغرب ماراً بتازا وفاس ومكناسة ، وقد اختصر الكلام فى البلاد المغربية اختصاراً مخلا حتى أنه ذكر خبر سفره من تلمسان إلى بلاد حاحة فى صفحة واحدة .

ومع ذلك فإنه سمى رحلته هذه « الرحلة المغربية » وإنما قصد بهذا أنه قطع كل بلاد المغرب فى طريقه إلى بلاد المشرق ، ولم يركب البحر كما كان يفعله من يريده وكما فعله ابن جبير قبله .

هذا ملخص وجيز لهـــذه الرحلة الثمينة ، ونلاحظ أنه لم يخل بشرط الصراحة الذى التزمه فى مقدمته ، حتى أنه ليخيل لنا أن أحداً من أدباء العرب

لم يبلغ هذه الدرجة فى التعبير عمـا يعتقده الحق والصواب بدون الوقوف عند أى اعتبار ، هذا مع ورعه وبعده عن الإغراض .

وإن هذه الرحلة لشاهد عظيم على ما بلغت إليه المعارف الإسلامية بالمغرب فى عصر العبدرى ، إذ الرجل كما يظهر من رحلته هذه عالم جليل له اطلاع واسع على علوم الشرع ومعرفته واسعة بدقائق اللغة وفنون الأدب ، وهو يرى أن كل هذه العلوم فى تقهقر واضمحلال بعواصم العلم المشرقية ، إلا ما كان من بعض آحاد الأفراد ممن لقيهم كابن خميس بتلمسان والدباغ بالقيروان ، وهو صاحب كتاب معالم الإيمان فى معرفة أهل القيروان المطبوع ، وابن المنير بالأسكندرية وشرف الدين الدمياطى وابن دقيق العيد بالقاهرة .

هذا وقد تعرض ابن عبد السلام الناصرى للعبدرى فى رحلته الجليلة التى لا تزال مخطوطة والتى تستحق دراسة خاصة ونشراً علمياً ، فأخذ عليه طريقته فى كثرة الذم للبلاد والعباد بقوله بعد أن ذكر ذم العبدرى لمصر وأهلها : « جرياً على عادته عفا الله عنه فى ذم البلاد وأهلها ، وما كان ينظر إلا بعين السخط إليها ، فليته مدح من يستحق المدح ، وذم من يستحق الذم ، أو يتغافل عنه إلا بقصد البيان ، وما رأيناه مدح بلدة ولا سكانها إلا مدينة تونس ، ولو أمكنه أن يقول فى الحرمين هجوا لقال ، وما ذاك إلا أن الرجل بربرى من سكان الجبال لم يألف الناس ولا البحث عنهم ولا الذهاب إليهم ، إنما ينزل بمدرسة من جملة الطلبة ، أو بفندق من جملة الغرباء ، ولا يتفطن له عالم ولا ذو مروءة حتى إذا صدر عن البلد قال فيه ما شاء » .

كل هذا الكلام مردود إلا ما كان من قوله « ما كان ينظر إلا بعين السخط » وليس ذلك إلا لأنه لم ير هو إلا ما يسخطه ، بدليل أنه لما رأى ما يعجبه لم يتأخر عن إظهار إعجابه به والثناء عليه كما مر ، وليس معنى هذا أن ما أسخطه كان فى حد ذاته مسخطاً ، أما قوله « ليته تغافل » فإنه يخالف طبيعته الصريحة البعيدة عن زخارف أهل المدن ومحاباتهم وريائهم . وأما قوله إنه « من

سكان الجبال لم يألف الناس » فهذا ينافى ما نشاهده فى رحلته من ميله لحب مظاهر الحضارة فنراه مثلا يقول عن أهل القيروان « جفاة الطباع ، مالهم فى رقة الحضارة باع ، ولا فى معنى من المعانى الانسانية انطباع » ونراه دائماً ينتقد العفونات والوسخ أينما رآها ، كما وقع له بقابس ، فكان جل ذمه لها بسبب عفونات أهلها ، ومن يتصور رقة الحضارة وينفيها عن غيره لا بد وأن يكون عائشاً فيها ولا يلزم من كونه بربرياً ساكن الجبال أن يكون همجياً لم يألف الناس .

وأما قوله « لا يبحث عن الناس ولا يذهب إليهم » فيخالفه ما يقوله ويكرره فى رحلته من أنه لم ير بالمدينة الفلانية بعد شدة البحث والالحاح فيه أعلم من فلان ، ويذكر اسمه ، ودليله أنه عرف ذلك الفلان ، بل إنه فى كل مدينة تعرف بأعلم أهلها وكان فى إمكانه أن يتعرف بالآخرين بواسطة من عرفه أولا . والتاريخ قد أيد حكمه . فمن ينكر أن ابن خميس وابن الدباغ وابن المنير والدمياطى وابن دقيق العيد كانوا إذ ذاك أكبر علماء وقتهم وقد خلد التاريخ ذكرهم ؟

وأما قوله « حتى إذا صدر عن البلد قال فيه ما شاء » فالجواب عنه أنه لم يكن يتستر فى إبداء آرائه وقد كان يُطْلِعُ على ما يكتب كل من يلتقى به من العلماء ، فمن ذلك أنه قال عند الكلام على ابن دقيق العيد وقد ذكره بعد أن أطال فى ذم الاسكندرية ومصر : « ووقف على ما تقيد من هذه الرحلة واستحسنه ، وأفادنى فيها أشياء ، وقيد منها وفاة الشقراطسى صاحب القصيدة المشهورة حسبما تقيدت فى موضعها مما تقدم ، وذكر لى أنه طال ما بحث عنها فلم يجدها »(١) .

وهذا وإنما يظهر لنا أنه كان رجلا فاضلا محباً للفضيلة ولأخلاق الكمال ، وكان رجلا عالماً متضلعاً من العلوم الاسلامية ، وفوق كل هذا كان صريحاً إلى

---

(١) ورقة ٧٢ ا

درجة لم تعهد من قبله ولا من بعده ، فكان أكثر ما تقع عليه عينه بضرورة الحال مذموماً لأنه يقيسه بميزانه ، فهو يريد أن يكون العالم كما يتصوره لا كما كان فى الواقع ، فلذا أكثر انتقاده لكل ما كان يشاهده .

وهذه الرحلة تستحق دراسة أوسع من هذه لأهميتها من هذه الوجهة التى درسناها ومن نواح أخرى ، أهمها ما تحتوى عليه من أوصاف البلاد التى مر بها ، وهى إحدى حلقات سلسلة الرحلات الطويلة التى بدأت برحلة الامام أبى بكر بن العربى المعافرى وتبعتها رحلة ابن جبير فرحلة ابن رشيد فرحلة العبدرى ثم رحلة التجيبى وغيرها .

وأما العبدرى الشاعر فذاك فصل آخر يجب أيضاً أن يكتب ، وقد جمعت رحلته الكثير من شعره ، من جملته قصيدة وجهها لولده من طريقه حوت حكماً بليغة ووصايا ، ومنها قصيدة طويلة فى مدحه عليه الصلاة والسلام ، ومنها قصيدته الطويلة التى ختم بها الرحلة ونظم فيها أخبار سفره منذ خروجه إلى رجوعه وهى تحتوى على نحو المائة والعشرين بيتاً .

ومن حسن الحظ أن حوفظ لنا على هذه الرحلة ، وتوجد منها عدة نسخ بخزانات أوربا والمشرق والمغرب ، وقد كان اختصرها ابن قنفذ فى الماضى كما اختصرها فى وقتنا العلامة مؤرخ مراكش الشيخ العباس بن ابراهيم رحمه الله فى كتابه « الأعلام فى من حل مراكش وأغمات من الأعلام » .

وقد تنبه المستشرقون لهذه الرحلة وأهميتها منذ القرن الماضى وكان أول من اشتغل بهـــا المستشرق الفرنسى « شيربونو » فنشر بالجريدة الأسيوية فى سنة ١٨٥٤ مقالا عنها أتبعه بترجمة بعض فصولها وختم مقاله بقوله « إننى ما رأيت كتاباً عربياً مفيداً ممتعاً لدرجة رحلة العبدرى ، وذلك ليس فقط لصحة تحقيقاته الجغرافية ، ولكن أيضاً لتفاصيله عن الآثار القديمة ولدراسته للعوائد ، ولتقديمه لنا جل علماء القرن السابع المسلمين » .

ولم يكن إعجاب من جاء بعد شيربونو بأثر رحالتنا بأقل من إعجابه ، وقد ترجم أيضاً طرفاً من رحلته المستشرق موتيلنسكى وقال عنها المستشرق پونس بويجس الاسبانى بعد أن أورد بعض الفقرات منها : « ورحلة العبدرى كما يرى يسودها الاخلاص والتدقيق فى الوصف وأسلوبه فيها حى جميل » ثم قال بعد ذلك : « وهذا هو السر فى إقبال الناس عليها وفى النجاح الذى صادفته فى الأوساط الأدبية » .

هذا وإننا كما قدمنا لا نعرف تاريخ وفاة العبدرى إلا أن مواطنيه لم ينسوا ذكراه وإلى الآن لا يزال قبره معروفاً ببلاد حاحة ، حيث يطلق عليه اسم سيدى أبى البركات ، ولعل هذه الكنية اكتسبها فى المشرق لأنها ليست من الكنى المعتادة عندنا .

محمد الفاسى

نعرف الكثير — إلى حد ما — عن الطبيخ وأنواعه خلال العصور الوسطى فإن مراجعنا عن هذه الناحية فى الغرب الإسلامى (المغرب والأندلس) ما زالت قليلة ، إذ أن الأخبار التى وصلت إلينا عن هذا الفن لا تتجاوز مرجعين لا يعتبران متصلين بهذا الميدان بشكل مباشر : وهما كتابا الحسبة لابن عبدون وللسقطى ، وقد اضطلع الأستاذ ليفى بروفنسال بنشر أولهما وترجمته إلى الفرنسية ، وأما الثانى فقد نشره كذلك ليفى بروفنسال بالاشتراك مع الأستاذ جورج كولان.

وهذا النقص هو ما حملنى على أن أهتم بهذا الكتاب الذى أقدمه اليوم للمعنيين بالدراسات الأندلسية والمغربية ، وأنا أدين بالحصول على المخطوطة الوحيدة من هذا الكتاب — فيما أعرف — إلى صديقى الكريم وزميلى العالم المعروف جورج كولان الأستاذ بمدرسة اللغات الشرقية فى باريس وعضو معهد الدراسات المغربية العليا ، إذ تفضل بالنزول لى عنه لنشره وترجمته إلى اللغة الإسبانية .

المخطوط :

والكتاب مبتور الأول والآخر ، ولهذا فإننا لا نعرف على وجه التحقيق عنوانه ولا اسم مؤلفه ، وهو مكتوب بخط مغربى واضح ولو أن الأرضة أضرت به إلى درجة أفسدته فى كثير من المواضع . وتبلغ مقاييس الصفحة منه ٢٦ × ٢٠ سم ، ومسطرته ٢١ ، وفى كل سطر نحو خمس عشرة كلمة ، أما عدد أوراقه فهو ٧٦ ، وقد نص الناسخ فى آخرها على تاريخ نسخ الكتاب وهو ١٣ رمضان سنة ١٠١٢ هـ. (١٤ فبراير سنة ١٦٠٤ م.) ، على أنه ألحق بالكتاب بعد ذلك سبع ورقات (٧٦ — ٨٣) تضمنت ألواناً من الأشربة والأدوية ، وهذه الأوراق كما يبدو من تأليفها وموضوعها ينبغى أن تكون جزءاً من كتاب آخر ، إلا أنها مكتوبة بخط نفس ناسخ الكتاب الرئيسى ، دون أن

يورد تاريخ نسخها . على أننا قمنـا بنشرها كذلك فى آخر الكتاب زيادة فى الفائدة .

هذا والكتاب مجموعة من بطاقات بصفة ألوان الطعام ، ويبلغ عددها أكثر من خمسمائة بطاقة لم يتبع فى ترتيبها نظام واضح إذ يبدأ بإيراد صفة ألوان من اللحم المدقوق مثل المركاس والبنادق والأحرش الذى كان يسمى فى مراكش الإسفيريا وهو يورد فى أثناء ذلك صنهاجياً ملوكياً ولوناً ذكره الرازى أشبه بالدواء منه بالطعام إذ أنه « يجر قوة المريض ومَنْ أضعفه طول المرض وينفع أصحاب الحلفة الصفراوية » . أما الإسفريا فإنه يعدد من ألوانها سبعة عشر .

ثم يتحدث عن الشواء فيفصل الكلام عن شواء الدجاج ولحم الضأن والبقر والطيور ، ويذكر بعد ذلك من الألوان المطهوة ثلاثة وستين لونا . وبعد ذلك يتكلم عن التفايا والمجبنات والمخبزات والحبيصية ويخرج عن ذلك فجأة إلى الحديث عن الخبز المورق والقطائف والسكريات ، ثم عن ألوان من الباذنجان والبيض المحشو والسكبـاج ، ويعود بعد ذلك إلى الحديث عن الفالوذجات وأنواع الحلوى ، وينتقل بعد ذلك مرة أخرى إلى البنادق واللحم المطهو والمشوى والخضر المختلفة .

ثم يبدأ فصلا جديداً يورد فيه صفات ألوان من الطعام نقلها عن كتاب ابرهيم بن المهدى ، وألوان كانت تقدم فى قرطبة واشبيلية وغرب الأندلس .

وبعد ذلك يفرد فصلا لألوان الحيتـان والأسماك ثم للثرائد والكسكسو والأرز والهرائس والفداوش والرفيس والخبيز ، ويعود بعد ذلك للكلام عن الحلوى والكعك .

وفى الورقة ٧٦ ظ تبدأ القطعة التى أشرنا اليها عن الأشربة ، وهى كما ذكرنا مجهولة المؤلف أيضاً ملحقة بالكتاب وهى بنفس خط الناسخ ، ويتناول الفصل الأول منها الأشربة ذات الفائدة الطبيـة ، أما الفصل الثانى فيتناول المعاجن والجوارشنات ثم السفوفات والربوبات ، وبهذا ينتهى المخطوط .

المؤلف :

ومؤلف الكتاب فى نظرى ينبغى أن يكون أندلسياً عاش فى الفترة التى سبقت سقوط معظم العواصم الأندلسية الكبرى مثل قرطبة وإشبيلية فى أيدى المسيحيين فى منتصف القرن السابع الهجرى (الثالث عشر الميلادى) ، فهو فى معرض الحديث عن لون المخلل (ورقة ٣ ظ) يقول إنه الذى يسمى فى المغرب « طعام العرس » ويضيف إلى ذلك : « وهو واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا فى الولائم بقرطبة وإشبيلية » ، كذلك يذكر فى حديثه عن « البلاجة » (ورقة ١١ ظ) أنها « التى كانت تصنع فى بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد » ، وفى الحديث عن ألوان الحوت (ورقة ٥٤ ظ) : « وقد يعمل الحوت مغموماً فى القدر فى الفرن عوضاً من الطاجين مثل ما يصنعوه أهل قرطبة وأهل إشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولى » بل يشير إلى أطباق معينة كانت تعجب بعض رجالات الأندلس ، فهو فى معرض الحديث عن « ثردة بلحم خروف واسفناخ » (ورقة ٥٧ ظ) يقول « وكان يستعمله بقرطبة فى أيام الربيع الحكيم أبو الحسن البنانى » وفى الكلام عن المجبنات (ورقة ٦٣ ظ) : « . . . كذا يصنعه أهل بلادنا بغرب الأندلس مثل قرطبة وإشبيلية وشريش وغيرها من بلاد الغرب » ، ويقول عن لون الفيجاطة إنها كانت « تصنع بالأندلس وتسمى سبع بطون » (ورقة ٦٤ ظ) وإن الخبيز يصنع بِلَبْلَة بصفة خاصة (ورقة ٦٧ ظ) . وفى موضع آخر يذكر المجبنة الفرنية فيقول إنها « تسمى عندنا بالطليطلية » (ورقة ٦٤ ظ) .

وحديثه عن هذه الألوان المتخذة بمختلف بلدان الأندلس هو حديث العارف بها المطلع على دقائقها مما يدلنا على بيئته الأندلسية . وإلى جانب ذلك هناك إشارات أخرى فى المخطوط تطلعنا على العصر الذى كتب فيه ونعنى بذلك

تسجيله لأسماء بعض الخلفاء والأمراء الذين كانت تصنع لهم بعض ألوان الطعام التى ذكرها ، فهو يذكر فى حديثه عن السنبوسك (ورقة ٦٨ ظ) أنه « كان يصنع بمراكش بدار أمير المؤمنين أبى يوسف المنصور رحمه الله » وعن الأحرش أنه « كان يستعمله السيد أبو الحسن وغيره بمراكش » (ورقة ١ ظ) ، ونحن نعلم أن أبا الحسن هذا هو حفيد لعبد المؤمن بن على ولاه الخليفة يعقوب المنصور على مراكش سنة ٥٨٢ هـ. ، وفى موضع آخر يتحدث عن لون العجل المشوى (ورقة ٥ ظ) فيقول إنه « صنع للسيد أبى العـلا بسبتة » ، وأبو العلا هذا هو أخو الخليفة يوسف بن عبد المؤمن وكان حاكماً لسبتة وقائداً للأساطيل الموحدية بهـا ، وفى ذكر المُجَبَّنَةِ بالبيض (ورقة ٦٤ ا) يقول إنها « كانت تصنع لأبى سعيد بن جامع وأصحابه فكان يستحسنه وهى من استنباط موسى بن الحـاج يعيش المحتسب بمراكش » ، وأبو سعيد ابن جامع المذكور كان من أكابر وزراء الدولة الموحدية قتل بعد البيعة للمأمون الموحدى .

وإلى جانب إفاضته فى الكلام عن الألوان الشائعة على أيام الموحدين نجده يشير أيضاً إلى ألوان أندلسية كانت معروفة فى فترة تسبق هذه : فى أيام الخليفة الأموى عبد الرحمن الناصر وابنـه الحكم المستنصر وأطباقاً منسوبة إلى زرياب المغنى المعروف نديم عبد الرحمن الأوسط بن الحكم ، ولا نجد فى الكتاب أى إشارة إلى لون من ألوان الطعام فى أيام المرينيين مثلا ، وفى هذا ما يدلنا على أن الكتاب ألف فى عصر الموحدين أى فى القرن السابع الهجرى (الثالث عشر الميلادى) .

فالمؤلف إذن معاصر لصاحب « كتاب الطبيخ » الذى وضعه فى المشرق شمس الدين محمد بن الحسن البغدادى فى حدود سنة ٦٣٣ هـ. (١٢٢٦ م.) ، وقد طبع هذا الكتاب فى الموصل سنة ١٣٥٣ هـ. (١٩٣٣ م.) بعناية الدكتور داود الجلبى وترجمه إلى الانجليزية الأستاذ آربرى A. J. Arberry تحت عنوان

A. Bagdad Cookery Book في مجلة : Islamic Culture, XIII, 1939, pp. 21-47, 189-214. ؛ على أن هذا الكتاب المشرقى أصغر بكثير من نصنا الأندلسى وأقل تفصيلا منه ، إذ أنه لا يشمل إلا وصفاً لمائة وتسعة وخمسين لوناً من ألوان الطعام فقط ، ثم إنه لا يفصل لنا وصفه على الصورة التى اتبعها مؤلف الكتاب الأندلسى الذى نقدمه الآن .

وقد قمت بتحقيق النص على أساس هذه النسخة الوحيدة المخطوطة ، وكان عملا شاقا عسيراً لا سيما وأن الأرضة قد أتلفت كثيراً من كلماته ، إلا أن قيمة النص شجعتنى على المضى فى تحقيقه وإخراجه ، والله المستعان .

وأما أسلوب المؤلف فهو بسيط موجز لم يهدف به إلى أى غرض أدبى ، فهو يكتفى بوصف لون الطعام وطريقة عمله دون تزيد ولا تكلف .

أمبروزيو أويثى ميراندا

صفة عمل الاحرش :

هو فى غذائه مثل المركاس والبنادق : يؤخذ من اللحم الرخص المنقى من العصب ، ويدق كما وصف فى المركاس ، ويعرك بشىء من المرى . . . من الزيت وفلفل وقرفة وكزبرة يابسة ، والسر فيه أن يضاف إلى شىء من الدرمك فإنه الذى يلصقه بعضه ببعض حتى يصير منه رغيفاً ؛ ثم ترفع مقلاة بزيت على نار لينة ويصور له مثل البنادق ، وتصفف فى المقلاة ملتصقة بعضها ببعض ، ويترك الرغيف حتى ينضج ، ويحول حتى يحمر من الوجهين ؛ ثم يصنع له مرقة من خل وزيت وثوم ويسير من المرى النقيع ؛ ومن أراد يجعل مرقته صناباً .

نوع من الأحرش :

كان يستعمله السيد أبو الحسن وغيره بمراكش ويسمونه اسفيريا : يؤخذ من لحم الغنم الأحمر منه ويدق دقاً بليغاً ، ويعرك بالمرى النقيع والخل والزيت والثوم المدقوق والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة والسنبل وقرفة وزنجبيل وقرنفل ، ومن الشحم المقطع واللحم المقشر مدقوق ومقسوم ويسير من البيض قدر ما يلتف به الجميع ، ويصنع منه قرص على قدر الكف أو أصغر قليلا ، وتقلى فى مقلاة بزيت كثير حتى تحمر ، ثم يصنع لها مرقة بخل وزيت وثوم ، ويترك منها قسمة دون مرقة ، فهى طيبة عجيبة .

لون البنادق :

هذا اللون لذيذ حسن الغذاء قريب مما تقدم ذكره . يؤخذ من اللحم الأحمر الرخص المنقى من عروقه ، ويدق مثل ما تقدم فى البنادق ، ويجعل

فى صحفة ، ويضاف إليه شيء من ماء بصلة مدقوقة ويسير من الزيت والمرى النقيع وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران ، ويضاف إليه من البيض قدر ما يتلف به ، ويعرك حتى يمتزج الجميع ويبندق الجميع كباراً كأنها قطع من اللحم ، ويترك بناحية ؛ ثم يؤخذ قدر نظيفة ويجعل فيه من الزيت والخل ويسير مرى وثوم وقدر الحاجة من التوابل ويرفع على النار ، فإذا غلا وطبخ فيه البنادق ترك ساعة ، فإذا تم طبخها أنزل القدر على الرضف وخمر ببيض مضروب وزعفران وفلفل ، وترك حتى يعقد ، وقد يصبغ هذا اللون تفايا بنوعها أو أى نوع شئت .

صفة الاسفريا :

يؤخذ من اللحم الأحمر ، ويدق كما تقدم ، ويجعل شيء من الماء ويضاف إليه من الخمير المحلول فى البيض قدر ما يحتمل اللحم ، ومن الملح والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة اليابسة ويضرب الجميع ، ثم ترفع مقلاة بزيت عذب على النار ، فإذا غلى الزيت غرف من الاسفريا مغرفة ، وصب فى المقلاة برفق حتى تعقد رغفاً رقاقا ، ثم يصنع لها مرقة .

الاسفريا الساذجة :

يفقص من البيض قدر ما تريد فى قصعة ؛ ويضاف إليه من الخمير المحلول بقدر البيض ، وفلفل وكزبرة وزعفران وكمون وقرفة ويضرب الجميع ، ثم تنصب المقلاة بالزيت على نار معتدلة ويصنع منها رغفاً رقاقا مثل ما تقدم .

الاسفريا المزورة من الحمص :

يدق الحمص ويقشر ، ثم يطحن ويؤخذ من دقيقه ويجعل فى صحفة مع

شىء من الخمير ، ومن البيض قليل ، ويضرب بأبزاره حتى يختلط الجميع ، ويقلى على ما تقدم رغفاً رقاقا ويصنع لها مرقة .

صفة الصنهاجي الملوكى :

يؤخذ طاجين كبير عميق ويصنع فيه من لحم البقر الأحمر منه المقطع دون شحم من فخذه وسنه ووركه ، ويضاف إليه زيت كثير جداً وخل وشىء يسير من المرى النقيع وفلفل وزعفران وكمون وثوم ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم يضاف إليه من لحم الغنم الأحمر منه أيضاً ويطبخ ، ثم يضاف إليه من الدجاج المنظفة المفصلة والحجل وفراخ الحمام واليمام كذلك والعصافر والمركاس والبنادق ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ويعدل بالملح ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجه ويخرج ، فهذا الصنهاجي السادج الذى يستعمله الخواص ، وأما العامة فصنهاجهم يذكر فى موضعه إن شاء الله .

مركاس بالجبن الرطب :

يؤخذ من اللحم المدقوق حسبما ذكر برفق ، ويضاف إليه من الجبن الرطب لا يكون طرياً جداً لئلا ينحل ونصف جزء من اللحم المقطع وشىء من البيض ، فإنه الذى يمسكه ومن الفلفل والقرفة والكزبرة اليابسة ، ويعصر عليه شىء من ماء النعنع والكزبرة الرطبة ، ويضرب الجميع ويحشى به المصران المجرى بالخيط على ما جرت العادة ، ثم يقلى بزيت عذب كما تقد ويؤكل قراشاً دون مرقة أو كيف شئت .

صفة لون ذكره الرازى :

يجر قوة المريض ومن أضعفه طول المرض وينفع أصحاب الحلفة الصفراوية : يؤخذ من لحم عجل سمين من سنه وصدره وحلقه وكرشه ومعاه وشحمه ومخ عظامه ، ويجعل فى قدر جديدة بملح يسير وكزبرة يابسة وكمون وفلفل وزعفران وقرفة وشىء من بصلة ويسير من ورق السداب ومن عيون الكرفس والنعنع والترنجان وورق الأترج وزيت ، ويغمر بالخل الثقيف دون ماء ويطبخ حتى ينحل اللحم ويتهرأ ، ثم يسقى بدسمه ثريد من فتات خبز مختمر قد صنع من دقيق الدرمك ، فهو جيد لما ذكر .

لون صنابى :

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين ويقطع صغاراً ، ويوضع فى قدر نظيفة بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشىء من ورق السداب وزيت ومغرفة من الخل الثقيف ، ويوضع على نار معتدلة ويطبخ حتى ينضج ، ثم يؤخذ من لباب خبز الدرمك المختمر المحكوك يسيراً ، ويضرب مع بيضتين ومغرفتين من صناب متقن العمل ، ويخمر به القدر وينزل على الرضف ، ويترك حتى يعقد ويطلع دسمه ، وقد يختمر باللوز المقشر المدقوق عوضاً من لباب الخبز .

لون المصرى :

يؤخذ من اللحم السمين من المواضع السمان منه ويقطع ، ويجعل فى قدر بفلفل وكزبرة يابسة وزعفران ويسير من الصعتر ، ومن ورق الأترج ورقتين أو ثلاثة ، وشىء من عيون البسباس مع زهره وثوم وزيت كثير ،

ومن المرى النقيع قدر الكفاية ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى ينضج ويجف مرقه ويخرج .

لون الجلى :

يؤخذ من لحم عجل سمين أو غنمى ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر ، ويضاف إليه فلفل وكزبرة يابسة وشيء يسير من الكمون وزعفران ومن الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والمرى النقيع يكون المرى أقل من الخل ، ومن البنادق المصنوعة وورق الأترج واللوز المقشر المقسوم ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج اللحم خمر ببيضتين قليل مضروب[١] بقرفة وزعفران ، وترك على الرضف حتى يعقد ويرتفع دسمه ويجف مرقه .

لون المخلل :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين أو غنمى سمين ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر جديدة بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران كثير وثوم مقشر مقطع ولوز مقشر مقسوم وزيت كثير ، ويغمر بالخل الثقيف الخالص جداً ، ولا سبيل لشيء من الماء ، ويرفع على نار فحم معتدلة ، ويحرك إذا غلى ، فإذا نضج وانحل اللحم وقل حينئذ ينزل على الرضف ، ويخمر ببيض كثير وقرفة وسنبل ، ويصبغ بزعفران كثير صبغاً يرضى ، ويجعل فيه من محاح البيض صحاحا ويترك على الرضف حتى يعقد ويجف مرقه ويظهر دسمه . هذا اللون يبقى أياماً كثيرة لا يتغير ولا يفسد يسمى فى بلاد الغرب طعام الغرس ، وهو واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا فى الولايم بقرطبة واشبيلية .

(١) كذا فى الأصل .

صفة الفرطون :

يؤخذ الآنية المسماة الفرطون ، وهى شكل كأس كبير واسع الفم وقعره ضيق ، يجعل على نار لينة ويجعل فيه زيت ، فإذا غلى يضرب من البيض فى صحفة بخل وزعفران وقرفة قدر الحاجة ، ويضاف إلى ذلك من بضع اللوز المخلل المطبوخ ، ويصب الجميع عليه ، فإذا عقد تديره بسكين بين الفرطون واللحم والبيض حتى يتهرأ وينحاز منه ويقطر فى موضع السكين زيت لئلا يلتصق بالإناء ، ويكون ذلك برفق ليبقى شكله محفوظا ثم يكبه فى صحفة صحيحاً ، فيأتى كأنه رأس ميمون بالحقيقة .

المخلل المحلى :

يؤخذ من اللحم السمين الطيب دون عظم رطلان أو أكثر ، ويقطع صغارا ، ويجعل فى قدر نظيفة بملح وبصلة وفلفل وقليل كمون وقرفة وزعفران ، ويختار له من الخل الثقيف الحادق قدر الحاجة ، ومن الزيت الطيب قدر ما يغمره ، ويرفع على نار معتدلة ثم يضاف إليه مغرفة من اللوز المقشر المقسوم ومن الثوم المقشر المقطع قليلا ، ومن ورق الاترج ورقتين أو ثلاثة ، ويطبخ ويحرك فإن جف يزاد فيه الخل الثقيف عوضاً من الماء ، ومن مربب الورد السكرى أوقيتين أو أكثر ، فإذا نضج اللحم حينئذ يؤخذ من البيض عشرة ، ويفقص فى غضار ، ويضاف إليها فلفل وقرفة وسنبل وقرنفل وزعفران كثير حتى يرضيك صبغه ، ويضرب بالمغرفة ويخمر به القدر ، ويزاد فيه من محاح البيض صحاحا ، ويترك على الرضف حتى يعقد ويجفف مرقه ويستعمل إن شاء الله .

عجة بفراخ :

يؤخذ فرخان من فراخ الحمام النواهض منظفة ، فتقلى فى مقلاة بزيت عذب ، ثم يجعل فى قدر ، ويضاف إليها شىء من المرى النقيع وخل وزيت وكزبرة رطبة ودار صينى وصعتر ، فإذا نضج فقص معها ثمان بيضات وأفرغ . انتهى .

ذكر أنواع الشواء :

ولما كان الشواء من بسائط الأطعمة وجب أن يكون تابعاً لما ذكر سوى الخمر . يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويشرح بسكين قاطع تشريحاً رقيقاً ، ويكون اللحم مخالطاً بالشحم دون عظم من المواضع الرخصة : لحم السن والورك وما أشبهه ، ويجعل فى غضار ، ويصب عليه قدر الحاجة من المرى النقيع والخل والزعتر والفلفل والثوم المدقوق ويسير زيت ، ويضرب الجميع وتمرغ فيه الشرائح ثم تنظم فى سفود نظما لا تكون متداخلة لكى تمكنها النار ، ويدار السفود بها على نار فحم إدارة دائمة حتى تنضج وتحمر ، وتدهن بتلك المرقة مهما صفت حتى تستوى ، ثم تنثر فى هذه المرقة أو فى صناب معمول قد صنع ، ويستعمل فهى مقوية زائدة فى الدم إلا أنها عسرة الهضم بطيئة النزول .

شواء فى الطاجين :

يؤخذ الجنب كما هو صحيح من كبش فتى سمين ، ويوضع فى طاجين كبير قدر ما يحمله ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يحمر أعلاه ثم يخرج

ويقلب ، ويرد للفرن ثانية حتى ينضج ويحمر من الجانبين ، حينئذ يخرج ويرش بملح مسحوق مع فلفل وقرفة ، فإنه غاية ، وهو أبدع ما يكون من الشواء ، فإن دسمه ورطوبته باقية فى قعر الطاجين لم يذهب منها شىء فى النار مثل شَوْى السفود والتنور .

صفة شى الدجاج :

يؤخذ من الدجاج الفتية السمان وتنظف وتسلق فى قدر بماء وملح وأبزار مثل التفايا ، ثم تخرج من القدر وتصب مرقتها مع دسمها فى صحفة ، ويضاف إليه ما ذكر فى شوى الجمر ، وتمرغ فيه الدجاجة المسلوقة ثم تحكم فى سفود وتدار . . . على نار فحم معتدلة بحركة دائمة ، وتدهن دائماً حتى تنضج وتحمر ، ثم تنثر فى ما بقى من المرقة وتستعمل . وغذاؤها ألطف من لحم الماشية وأعدل ؛ وكذلك تشوى سائر الطيور .

دجاجة مشوية فى القدر فى الفرن :

تؤخذ دجاجة فتية سمينة منظفة ، وتدخل فى سفود من عود مثل قضيب ، وتلقى فى قدر جيدة موقفة فى القدر بحيث لا يلمس شىء منها جوانب القدر ولا قعره ، ويطين عليها بغطـاء مثقوبة الوسط ، ويخرج طرف القضيب من الثقب حتى تبقى قائمـة ، ويوصل الغطاء بالعجين ، ويدخل القدر فى فرن معتدل ، وتترك حتى تنضج ، ثم تخرج وقد أُعِدَّ لها ملح مسحوق مع فلفل وقرفة ، ويذر ملح عليها عند فتح القدر ، ثم يطبق عليها قليلا بعد أن تضرب حتى يدخلها الملح .

دجاجة مشوية فى القدر فى الدار :

يؤخذ دجاجة منظفة سمينة فتشرح من كل وجهة ، ثم يصنع لها مرقة من زيت ومرى نقيع ويسير من خل وثوم مدقوق وفلفل وكمون ويسير صعتر تدهن به الدجاجة من كل جهة ظاهراً وباطناً ، ثم تجعل فى القدر ويصب عليها ما بقى من تلك المرقة ، وتطبخ ، ثم تخرج النار من تحتها ويرد عليها الغطاء ، وتترك حتى تنشق وتنقلى ، ثم تخرج وتستعمل .

دجاجة تسمى المدهونة :

يؤخذ دجاجة منظفة تترك صحيحة ، ويشرح صدرها ، وتثقب بعود من كل جانب ، وتدهن بزيت ومرى نقيع وفلفل وزعفران وقرفة وقرنفل وسنبل وزنجبيل ، يدهن بذلك ظاهرها وباطنها ، ثم تجعل فى قدر ، ويصب عليها بقية الزيت والمرى ويكب على القدر غطاء موصول ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى تنضج الدجاجة ، وتخرج وتستعمل ، فهى عجيبة .

دجاجة مقلوة مطبوخة :

تفصل الدجاجة من كل عضو اثنين ، وتقلى فى مقلاة بزيت عذب كثير ، ثم يؤخذ قدر ويوضع فيه أربع مغارف خل ومغرفتان مرى نقيع ، ومثله من الزيت ، وفلفل وكزبرة وكمون ويسير ثوم وزعفران ، ويرفع القدر على النار ، فإذا غلى جعل فيه الدجاجة المقلوة المذكورة فإذا استوى نضجها حينئذ تفرغ وتقدم .

كبش محشى الجوف مشوى يسمى الكامل :

يؤخذ كبش سمين مسلوخ ، يفتح جوفه بين أفخاذه فتحاً ضيقاً ويخرج حشوه ، وينظف ، ثم يؤخذ ما أمكن من الدجاج السمان وفراخ الحمام واليمام والعصافير ، ويخرج ما فى أجوافها وتنظف ، وتشق صدورها ، ويطبخ كل نوع منها على حدتها ، ثم يلقى بزيت كثير وتترك بناحية ، ثم يؤخذ ما بقى من أمراقها ، ويضاف إليه من فتات خبز الدرمك المحكوك ، ويفقص عليه من البيض الكفاية ، وفلفل وزعفران وقرفة وكزبرة يابسة وسنبل وزنجبيل ولوز مقسوم ومدقوق وزيت كثير ، ويضرب الجميع ، وتملأ به أجواف الطيور المقلوة ، وتجعل فى جوف الكبش واحداً بعد واحد حتى يكمل ، ويصب عليها بقية الحشو من البنادق المطبوخة ومن المركاس المقلى ومحاح البيض صحاحا ، فإذا كمل حينئذ يخاط الموضع الذى أدخلت منه ، ويطلى ظاهر الكبش وباطنه بمرقة صنعت من المرى النقيع والزيت والصعتر ، ويدخل كما هو فى تنور محمى ويترك ساعة ، ثم يخرج ويعاد بالطلى بالمرقة ، ثم يعاود للتنور ، ويترك حتى يتم نضجه ويحمر ، ثم يخرج ويقدم .

خروف مشوى :

يؤخذ خروف مسلوخ ينقى جوفه كما تقدم ، وتجمع أحشاؤه بعد تنظيفها ، تلوى بالشحم ، وتلف بالمصران الرقيق ، ثم يملأ جوف الخروف بعصافير وزرازير مقلوة محشوة كما وصف فى المقدم ، ويخاط ويوضع فى طاجين كبير يسعه ، ويصب عليه مرقة مثل ما تقدم ومن ماء الكزبرة والزيت ، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ، ويخرج ويقدم .

خروف مشوى بديعى :

يؤخذ خروف سمين منظف ويكون فتحه ضيقاً ثم يؤخذ من لحم خروف آخر ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وسنبل وزيت ، ويرفع على نار معتدلة حتى ينضج ، ثم يضاف إليه من اللحم الرطب والبيض والفتات المحكوك ومن الأفاويه قدر الحاجة ، ويملأ من الجميع جوف الخروف ويدخل فى تنور محمى كما تقدم فإذا نضج أخرج وإن كان الخروف صغيراً جداً فيوضع فى طاجين مثل ما تقدم .

خروف مشوى بجلده :

يؤخذ خروف سمين يخرج ما فى جوفه كما هو بجلده من موضع ضيق ، ويجعل فى قَصْرية أو طنجير ويصب عليه من الماء المغلى ، ويصمك صوفه حتى لا يبقى على جلده شىء من الصوف ، ثم يؤخذ ما خرج من جوفه وينظف ويصنع منه حشو ، ويطبخ بأبزار وزيت وشىء من مرى نقيع ، ويعاد إلى جوفه بعد ما يضرب بالبيض والأفاويه وما أحببت ويخاط جوفه وعنقه وما فيه من منافذ حتى لا يبقى من أين يسيل دسمه ، ويدخل فى تنور ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويقطع بسكين قاطع ويذر عليه ملح مسحوق مع فلفل وقرفة .

عجل مشوى صنع للسيد أبى العلا فى سبتة :

يؤخذ كبش فتى سمين مسلوخ منظف يفتح بين فخذيه فتحا ضيقا ويخرج جميع ما فى جوفه من أحشائه برفق ، ثم يدخل فى جوفه أوزة مشوية ، وفى

جوف الأوزة دجاجة مشوية ، وفى جوف الدجاجة فرخ حمام مشوى ، وفى جوف الفرخ زرزور مشوى ، وفى جوفه عصفور مشوى أو مقلو ، كل ذلك مشوية مدهونة بالمرقة الموصوفة للشواء ، ويخاط ذلك الفتح ، ويدخل الكبش فى التنور المحمى ، ويترك حتى ينضج ويحمر ، ويطلى بتلك المرقة ، ثم يدخل فى جوف عجل قد أُعِدَّ منظف ، ويخاط عليه ويجعل فى تنور محمى ، ويترك فيه حتى ينضج ويحمر ثم يخرج ويقدم .

صفة أرنب مشوى :

يؤخذ أرنبا[(١)] مسلوخا منظفا يغلى غلية خفيفة بماء وملح ، ويهرق عنه ماؤه ، وينشب فى سفود ، وتدار فيه على نار فحم معتدلة ، ثم يدهن بزبد طرى مرة ، فإذا نضج لحمه خلع من مفاصله وقطع فى صحفة ، وصب عليه مرقة من خل ويسير مرى نقيع وزنجبيل وصعتر وكمون وزيت ويسير ثوم مدقوق ، يغلى جميع ذلك ويصب عليه ؛ وإنما دهن بالزبد الطرى وقت شيه ليعدل يبس مزاجه وإن دهن بدهن اللوز الحلو كان جيدا .

صفة عصافير مصنوعة من لحم الغنم :

يقطع من بضع اللحم بضيعات صغار كهيئة العصافير ، وتدخل فى سفود ، وتشوى أو تقلى بزيت كثير حتى تنضج ، وتترك بناحية ، ثم يؤخذ قدر ، ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ، ومغرفة من المرى النقيع ، ومغرفتين من الزيت العذب ، وفلفل وكمون وشيء من زعفران ، ويرفع القدر على النار فإذا غلى جعل فيه تلك العصافير المصنوعة المقلوة المذكورة ، وتترك ساعة تغلى ، وتنزل

(١) كذا فى الأصل .

وتقدم ؛ وقد تصنع هذه العصافير مصورة من اللحم المدقوق بعد ما يضاف إليه من التوابل ، ويصور منه شبه عصافير أو زرازير وغير ذلك من أنواع الطير ، ويقلى مثل ما تقدم .

جنب مشوى :

يدق رطل من اللحم فى الحجر ، ويضاف إليه مثله من الشحم المقطع ، ومن البصل يسير ، وكزبرة رطبة ويابسة وجبن . . . . [١] ، ومن اللوز والجوز المقشر المدقوق كف كبير ، وشىء من مرى نقيع مقدار ما يعتدل به طعمه ، ويضاف إليه دارصينى وفلفل وزنجبيل ، ويدق الجميع مع اللحم حتى يختلط ، ويعكر حتى يعتدل ، ثم يؤخذ جنب كبش سمين ، فيشق بين أضلاعه ولحمه ، ويملأ بالحشو ، ثم يخاط بالمصران أو بخوص ، ويمسح الجنب بزيت ويذر عليه نشا مسحوق ، وعلقه فى التنور وأغلق عليه فإذا نضج أخرج وقدم فإنه شواء طيب .

نوع آخر من الجنب :

يؤخـذ جنب خروف سمين فيثقب بين اللحم والأضلاع بمقدار ما يدخل فى اليد والأصابع ، ثم يؤخذ من اللوز والبندق مقشرة من كل واحد كف كبير ، ومن الدارصينى وسنبل وقرنفل وزعفران وفلفل من كل واحد درهم ، وملح قليل ، يدق الجميع ويخلط بفتات ، ويعجن بزيت ، ويعكر حتى يثخن ويمكن أن يحشى به ، فإذا حشى يخاط الجنب بمصران نظيف ، ويعلق فى التنور ويجعل تحته آنية يقطر فيها ما يتحلل من الجنب فإذا كمل أخرج .

---

(١) كلمة غير واضحة فى الأصل بسبب تآكل من فعل الأرضة

جنب آخر عجيب :

يؤخذ جنب خروف سمين فيطبخ فى خل حتى ينضج ، ثم يخرج ويترك يجف ، ثم يؤخذ مقلاة واسعة ، فيصب فيها زيت عذب وماء كزبرة ونعنع وصعتر وبصلة صحيحة منظفة ، فإذا خرج طعمهـا أخرجت من الزيت ، وترك الجنب فيه ينقلى حتى تحمر جوانبه ، ثم يرش عليه من المرى النقيع ويذر عليه قرفة ويسرم ؛ وقد يصنع فى الفرن .

صفة مبعر عجيب :

يؤخذ مبعر سمين فيقلب ، ثم يؤخذ من البيض ما يعلم أنه يملأه ويفقص فى غضار ، ويضاف إليه قطعة بصلة مدقوقة وقرفة وفلفل وزيت ، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق ، ومن السكر على قدر ما يريد الآكل من حلاوته ، ويخلط الجميع ويصب فى المبعر بفخع[1] ويشد طرفى المبعر بخيط ، ويدلى فى تنور هادىء ، ويترك حتى ينضج ويحمر ، ويخرج ؛ وقد يقلى فى مقلاة بزيت عذب .

فى عمل الأمخاخ :

هذا يراد من صفته أن يؤلف منه ما يشاكل مطعمه ومذاقه طعم الأمخاخ ، لأن كثيراً من الملوك والرؤساء يحب أن يأكل منها ويجعلها جل غذائه ، ولو اقتصر الإنسان على ما يجمع له من مطبخه من أمخاخ ما يذبح ما حصل له

---

(١) علق الناسخ على هذه الكلمة كاتباً بجوارها « كذا » .

منه ما يبلغ به إلى إرادته وقضاء شهوته ، وللمخ من الأغذية المحبوبة المشتهاة .

ومن المستحسن فى أكل المخ أن من سبق إليه فأخرجه على المائدة أن لا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة وأن لا يذوق منه شيئا حتى يطعمه لصديقه وحبيبه والمطعم عنده . ولقد سمعت أن بعض الملوك قلد بعض أتباعه عملا جليلا وأنه دخل ليودع الملك ويسير ، وقدمت المائدة وأحضرت ، فلما مضى صدر من الطعام حضر لون كان فيه عضو فيه مخ ، فأخذه ذلك الإنسان واستخرجه والملك مراع لفعله وهو لا يشك أنه يدفعه إليه ، فلما استخرجه وضعه على لقمة وذر عليه ملحاً وأكلها ، وأسرها الملك له ، ثم إن المائدة رفعت وغسل الملك يده ، وقام يوادع الملك ويسير ، فقال له الملك : بينى وبينك شىء أحتاج أن أوقفك عليه بعد هذا الوقت . فانصرف إلى داره ولم يخرج إلى العمل . فقيل للملك فى ذلك ، فقال : لا يكفيه أن يأكل فى العمل فى السنة بخمسة آلاف درهم أمخاخ !

عمل مخ من غير مخ لا يشك فيه :

يؤخذ لحم كلى طرى ، فينقى من عروقة ، ويسلخ الطحال من الصفاق الذى عليه ، ويوخذ منه جزء ومن شحم الكلى المنقى خمسة أجزاء ، ويدق الجميع حتى يصير كالدماغ ، ويحشى فى مصران أو مبعر أو فى أنبوب من قصب أو غيره ، واسلقه فى قدر التفايا وأخرجه وأفرغه فى إناء وقدمه حارا .

صنعة مخ آخر :

يؤخذ دماغ رأس فينقى من عروقه ، ثم يؤخذ من اللحم الرخص مثل السن من خروف ، فيسحق فى الحجر سحقا ناعما ، ويخلط بالدماغ المنقى ، ويحشى

فى مصران ويطبخ ، ثم يخرج وينثر عليه سكر مسحوق ؛ وإن زدت فيه من أول عمله لوز[١] وجوز مدقوق كان أطيب .

عمل مخ آخر :

يؤخذ دماغ خروف فيضاف إليه سمنا[١] طريا وبيضا ولبنا حليبا وشيء من سكر ، ويحشى به مصران ، ويعلق ؛ وقد أصلح لبعض الرؤساء أوانى من زجاج تشاكل فى هيئتها السوق وغيرها من العظام فإذا فرغ من تركيبه حشى به تلك الأوانى ، وجعلت فى قدر بماء وملح وجميع ما يحتاج للون المعمول ، ويطبخ حتى يعلم أن المخ قد نضج داخل الأوانى وجمد ، وأنت تراه من خارج الزجاجة ، حينئذ أخرجه ونحى العجين عن رؤوس الأوانى ، وانفض ما فيها وقدمه .

عمل مخ طيب لا يشك فيه :

يؤخذ من الجوز الحديث منقى من قشره ثلاث أواق ، فيسلق بماء حار ، ثم يقشر من قشره الرقيق ، ويدق دقا بليغا ، ثم يؤخذ من الشحم المدقوق ربع رطل ، ومن الطيحال مثله ، ويجمع الجميع ويصب أولا فى آلة الأمخاخ المعمولة من الزجاج دهن لوز طرى أو من دسم الدجاج أو زبد طرى ، ثم تملأ بالحشو ويشد رأسها بالعجين ، ويسلق فى ماء وملح حتى ينضج ، ثم ينفض فى زبدة ويقدم .

أجود طيور الماء المسمى أوز القرط وهو البط العريض المنقار الأدكن اللون ، وهو يسرع إليه السمن جدا فلا يصلح أن يشوى .

---

(١) كذا فى الأصل .

صفة شواء منه :

بعد ما يذبح يعلق ليلة من رجله ، فإذا كان من غد ينظف ويغسل ويترك بناحية ، ثم يؤخذ ملح مسحوق بصعتر وفلفل وزيت وكزبرة حتى يصير تخن العسل الرقيق ، ويطلى به جسمه باطنا وظاهرا ، ويدلى فى التنور ، فإذا خرج طيب بمرقه إن شئت .

صفة شواء ألوان منه : آخر لأبى صالح الرهبانى فى مطبخه :

يستخرج ماء البصل المعصور ، وماء الثوم الرطب ، وماء الكزبرة ، ومن المرى النقيع ، من كل واحد أوقية ، ومن الخل الثقيف نصف رطل ، ومن الزيت قدر الكفاية ، وكزبرة ودارصينى وزنجبيل وصعتر وكمون من كل واحد ثلاثة دراهم ، يسحق الجميع ويحل فى تلك الميـاه مع خل ، ثم يؤخذ الطائر المذكور المسمى أوز القرط وهو البط ، يسمط ويخرج ما فى جوفه ويعلق ، ثم يثقب جسمه برأس السكين ويحشى فى كل ثقب ثوم مقشر ، وفى غيره قطعة من لب الجوز المقشر ، وفى ثقب آخر قطعة من زنجبيل ، ثم يبيت فى المياه المذكورة مع الخل ، فإذا كان من غد أخرج وشوى فى التنور ، فإذا نضج أخرج وقطع وقدم فى مرقته .

واعلم أن الشواء كله بطىء الانهضام إلا أنه كثير الغذاء جابر للقوة ليس بردى الكيموس إذا انهضم جيدا ، وهو من البسائط ، فإنه ليس فيه من التركيب ما ينقله عن طبعه وهو محمود الغذاء إذا استمرىء على ما ينبغى .

ذكر المختّرات والمخمرات : صفة الزيرباجة :

هو لون معتدل المزاج غذاؤه محمود صالح للمعدة والكبد ، قد اجتمع فيه

منافع السكباجة والسليقة من المضار . ومن فضائلها ما أخبر به شيوخ بغداذ ممن لحق حنين بن إسحاق ، قال : كنت أساير حنينا يوما من الأيام حتى لقيه رجل من الناس ، فقال : يا هذا جئتنى فوصفت حال عليلة عندك ، ثم لم أرك ، فما السبب فى تأخرك ولم أزل مراعيا لك ؟ قال : جئتك ياسيدى فوصفت لك علة بوالدتى ، وأشرت بإطعامها الزيرباجة فالتزمتها اياها ، فبرئت علتها ، فلم أحب أن أعاود عليك وأشغل قلبك ، أحسن الله جزاءك ! قال حنين : هو لون معتدل وهو سكنجبين الألوان . وقال بعضهم : هى تفاحة المطبخ ما لها مضرة أصلا .

صفتها :

يؤخذ دجاجة فتية تنظف وتجعل فى قدر بملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ، ومن الزيت الحلو والخل قدر الكفاية ، وترفع على نار معتدلة فإذا نضج لحم الدجاجة يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ومن السكر الأبيض الطيب من كل واحد أربعة أواق تحل بماء الورد ويصب فى القدر ، ويترك يغلى ، ثم ينزل على الرضف حتى يعلو دسمه . وهو أفضل الغذاء صالح لكل مزاج ؛ يصنع هذا اللون من الدجاجة أو فراخ الحمام واليمام ومن لحم الضأن الفتى .

صفة الكافورية :

يؤخذ دجاجة فتية أو فراخ الحمام أو يمام ينظف ما حضر منهم(١) وتشق صدورها ، وتجعل فى قدر بملح ويسير من بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت

(١) كذا فى الأصل .

حلو ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم تخشر[١] بلوز مقشر مدقوق كالعجين محلول بماء الورد ، ثم ينزل على الرضف ، ويعصر فيها من خل الليم ليمتين أو ثلاث على قدر ما يراد من الحموضة ، ويفتق بشيء من كافور محلول بماء ورد ، ولا يعصر الليم فيها وقت الطبخ فإنه يكسبها مرارة إلا بعد نزولهـــا على الرضف ، وتترك ساعة .

لون المغموم :

يصنع من دجاجة أو لحم أوزة أو فراخ الحمام · يؤخذ ما حضر من هذه منظفة وتجعل فى قدر صحيحة كما هى مشقوقة الصدر بملح وزيت ويسير بصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، وتطبخ نصف طبخ ، وتخرج وتجعل فى قدر آخر ، ويصب عليها ما صفا من مرقتها ومرى نقيع وزعفران وسنبل ، ومن ورق الأترج ويسير صعتر ، ويدخل فى جوفها ليمتين أو ثلاث مسيرة ، وينثر عليها لوز مقشر مقسوم ، ويطبق فم القدر بالعجين ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجها ، ويستعمل ، فهى صالحة الغذاء موافقة للمعد الرطبة .

صنعة المعفرة وتسمى المنشية :

يؤخذ دجاجة منظفة مقطعة وتجعل فى قدر بملح ويسير من بصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، وتطبخ نصف طبخ ، ثم تخرج من القدر ويزال منها لحم الصدر ولحم الأفخاذ ، ويدق دقا ناعما مثل لحم البنادق ، ويضاف إليه سنبل ودارصينى وفلفل ، ويضرب بشيء من البيض ، وينشى به الصدر والأفخاذ ، وتغلق به جميع أعضاء الدجاجة ، ثم تقلى فى المقلاة بزيت عذب حتى تحمر ، ثم ترد إلى

(١) كذا فى الأصل ، ولعلها : تخثر .

القدر ، ويضاف إليها خل وزيت وشىء من المرى يسير ، وزعفران وفلفل وسنبل ، وينثر عليها لوز مقسوم ويخمر بالبيض الكثير المضروب كما يجب ، ويجعل فيها من محاح البيض صحاحا ثم تنزل على الرضف ، وتترك ساعة وتستعمل ، وتعمل فى طاجن فتأتى غاية .

صفة المروزية وهى أطعمة افريقية والبلاد المصرية :

يؤخذ دجاجة منظفة ، وتقطع بما ذكر فى الزيرباجة ، فإذا نضجت طرح فيها من عين البقر المنقوعة فى الخل والزيت ، ومن العناب واللوز المقسوم ، وقد تعمل مخثرة باللوز المقشر المدقوق .

صفة الجعفرية :

يؤخذ دجاجة سمينة تنظف وتقطع ، وتجعل فى قدر بملح وبصلة وكزبره يابسة وفلفل وزعفران وخل ويسير من المرى النقيع ولوز مقشر مقسوم ، ويطبخ حتى تنضج ، ثم تخمر بالبيض المضروب والزعفران الكثير والسنبل والدارصينى ، ثم يزال النار من تحتها ويرد على غطاء القدر ويوقد حتى يحمر أعلاها ويسلم عقر من الحرق(١) ؛ وسميت جعفرية لكثرة الزعفران فيها ، فشبهت بالذهب الجعفرى ، وقيل أيضاً إنه اخترعها جعفر فسميت باسمه .

صفة الجلابية :

يؤخذ دجاجة منظفة ويزال عنقها ، وتترك صحيحة دون مقطعة ،(٢) وتطبخ تفايا بيضاء ، فإذا نضجت أخرجت من القدر وتركت بناحية حتى تجف ، ثم

(١) كذا فى الأصل .
(٢) كذا ، وهو يقصد : غير مقطعة ، أو دون تقطيع .

يؤخذ من السكر الأبيض قدر ثلاثة أرطال ، وتحل بماء الورد ويطبخ منه فى طنجير شراب جلاب ، ويفوه بسنبل ودارصينى وقرنفل وزنجبيل ، فإذا عقد فتق بشىء من مسك وكافور محلول فى ماء الورد الطيب ، ثم تجعل فيه الدجاجة المذكورة وتغمس ، حتى يمتلىء جوفها بالجلاب ويقعد عليها ، ثم ينزل الطنجير ويترك حتى ينعقد السكر المجلب على جوانب الدجاجة ، وتصير مستوية كأنها أترجة فإذا كملت على هذه الصفة جعلت فى باقية دمشقية وقدمت فى الكوامل .

صنعة لون رفيع :

يؤخذ دجاجة سمينة جداً ، وتجعل فى قدر بفلفل وكزبرة يابسة ودارصينى وسنبل وخل ويسير مرى نقيع وزيت كثير وخمسة مغارف من شراب الورد ، ويرفع على نار فحم معتدلة وتطبخ حتى تنضج الدجاجة ويذهب المرق ، ثم تنزل وتترك بناحية ، حينئذ يؤخذ اللحم الرخص المدقوق واللوز المقشر المدقوق ، ومن البيض عشرة ، ومن ماء الكزبرة الرطبة ومن ماء البصلة مدقوقة وفلفل وزنجبيل ودارصينى وزعفران وزيت ، ومن مربى الورد واللوز المقسوم ، ويضرب الجميع ويخمر به القدر بعد ما يضاف إليها من البنادق المصنوعة لها ، وتنجم بعشرة أو أكثر من محاح البيض صحاحا ، ثم يدخل القدر الفرن ويترك حتى يعقد ، ويخرج ويبرد قليلا ويستعمل ؛ وإن شئت عملت فى طاجن .

صنعة لون من عصافير :

يؤخذ ما شئت من العصافير السمان ، وتنظف ، وترش بملح مسحوق ، وتقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى تحمر ، ثم تجعل فى قدر ، وفلفل وكمون وخل وشىء من مرى نقيع وماء كزبرة حتى يتم طبخها ، ثم تخمر ببيض مضروب بزعفران وقرفة .

صنعة لون بفراخ الحمام أو اليمام أو الزرازير البيض :

يؤخذ ما حضر منها ، فتقلى فى مقلاة بزيت كثير حتى تحمر ، ثم يدق من اللحم الرخص واللوز المقشر دقا بليغا ، ويجعل فى صحفة ، ويضاف إليه كزبرة يابسية وفلفل وقرفة وسنبل ، ومن الزيت ومن البيض قدر الكفاية ويضرب الجميع حتى ينحل اللحم المدقوق واللوز ، ويرطب بقدر مغرفة من ماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء النعنع ، ويجعل الجميع فى قدر ، ويجعل عليه الفراخ المقلوة ويغطى القدر ويدخل الفرن فإذا عقد واستوفى حقه أخرج وقدم ، ومن أراد هذا اللون مذكرا فيزيد فيه من الخل بالمرى ما أمكن ومن الكمون والثوم والزعفران فيأتى نوع آخر .

لون من فراخ الحمام :

يؤخذ فرخا سمينا ناهضا ، وينظف ويجعل فى قدر ويضاف إليه ملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويقلى به يسيرا ، ثم يصب عليه من الماء ما يغمره ، ويطرح فيه السكر ربع رطل ويتم طبخه حتى ينضج ، ويخمر بأربع بيضات مضروبة بزعفران وقرفة ، وينجم بمحاح البيض ويترك على الرضف ساعة ، ثم يفرغ فى صحفة ويذر عليه سكر وسنبل وقرفة ، ويستعمل .

لون من أرنب :

يقطع الأرنب قطعا صغارا ويغسل بماء حار مغلى ، ويجعل فى قدر ويضاف إليه ملح وفلفل وكزبرة وكمون كثير ، وثلاث مغارف من الزيت ، ومثلها من الخل الثقيف ، ومغرفة من المرى النقيع ، ثم يؤخذ ثلاث بصلات أو أربعة ،

فتدق فى مهراس العود دقا بليغا ، ويعصر ماؤها ويجعل فى القدر مع الجميع ، وترفع على النار فإذا نضج اللحم وانحل أنزل على الرضف ، وخمر بأربع بيضات أو خمسة ، فإذا كمل أنزله واتركه قيلا حتى يفتر ، وقدمه .

صنعة بوجون عجيب :

يؤخذ بوجون معلوف مسمن ينظف ويدهن بمرى نقيع وصعتر وزيت كثير ، ويدخل الفرن فى حنتم ، ثم يقطع أحشاؤه دقة ، وتجل فى قدر ، ويضاف إليها من اللوز والجوز مدقوقة وغير مدقوقة وربع أوقية فلفل وصعتر وكمون وقرفة وسنبل وزعفران وكزبرة ، ويصب على الجميع مغرفتان من الزيت ، ومثلها من الخل الثقيف ، ومغرفة من المرى النقيع ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج هذا الحشو نجم بعشرة من محاح البيض ، ثم تصب المرقة على البوجون فى طاجنه عند خروجه من الفرن وكمال نضجه ، ويترك قليلا حتى يفتر ويقدم .

صفة لون من حجل :

يقطع الحجل بعد سلخه وتنظيفه فى قدر بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة وخل وزيت ويسير مرى نقيع وكمون ، ومن البنادق المصنوعة من صدور الحجل ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج تخمر ببيض وتفرغ ؛ واعلم أن صدور الحجل لا يصلح إلا للبنادق ، فإن لحم الصدور منها يابس جاف غير لذيذ فإذا دق لحم صدرها وضرب ببيض وشىء من غبار الدرمك وما يصلح من التوابل وصنع منه بنادق وأحرش صارت رخصة لذيذة .

صفة لون مغموم لابن المهدى :

يؤخذ دجاجة سمينة ، وتفصل وتجعل فى قدر ، ويضاف إليها من الكزبرة

اليابسة وزن درهم ، وفلفل نصف درهم ، وقرفة مثله ، وزنجبيل ودولنجان وسنبل وقرنفل من كل واحد ربع درهم ، ومن الخل ثلاثة أواق ، ومن ماء البصل المعصور أوقيتان ، ومن ماء الكزبرة الرطبة أوقية ، ومن المرى النقيع أوقية ، ومن الزيت العذب أربع أواق ، يخلط الجميع فى قدر مع شىء من ماء الورد ويطبق عليه برغيف ، وعلى فم القدر غطاء محكم مطبوع ، ويدخل فى الفرن المعتدل ، ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويترك قليلا ، ثم يفتر ، ثم يكب فى صحفة نظيفة ويقدم ، فهو بديع .

دجاجة عباسية :

يؤخذ دجاجة نظيفة وتحشى على ما ذكر بين الجلد واللحم وجوفها ، ثم تشوى فى سفود حتى تحمر عن كل جهة ، ثم يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف من الخل ، ومغرفة مرى نقيع ، ومغرفتان من الزيت ، وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وصعتر وسداب وزنجبيل ، وأربع حبات ثوم ولوز وجوز ، ويرفع القدر على النار فإذا غلى المرق حينئذ يضاف إليه الدجاجة ليدخل فيه من دسم المرقة ، فإذا أكمل نضجها تنجم بخمسة من البيض ، وتنزل على الرضف حتى تفتر ، وتفرغ وتقدم ؛ وتعمل أيضاً فى طاجين فى تلك المرقة فى الفرن ، فهى فى الوجهين عجيبة .

صنعة الجليدية :

يصنع هذا اللون من أوزة أو دجاجة أو خصى ، يؤخذ ما حضر منها ، تنظف وتجعل فى قدر ، ثم يؤخذ رطلان من زبيب ، ويدق ناعما ، ويمرس فى الماء حتى تخرج حلاوته ، ويصفى ، ويجعل الصفو فى قدر ، ويضاف إليه ثلاث

مغارف من الخل الثقيف ، ومغرفتان زيت ، وفلفل وكزبرة ونصف بصلة مقطعة ، ويعدل بالملح ، ويطبخ حتى ينضج ، وتختر المرقة ، ثم يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ، ومن الجوز كذلك ، ولباب خبز محكوك ، وفلفل وستة بيضات ، ويخمر به القدر بعد نضجها ، وينجم بمحاح البيض ، وتترك على الرضف حتى يعلوها دسمها .

صفة الثومية :

يؤخذ دجاجة سمينة ويخرج ما فى جوفها وينظف ، ويترك ثم يؤخذ أربع أواق من الثوم المقشور ، ويدق حتى يصير كالدماغ ويخلط مع ما أخرج من جوف الدجاجة ، ويقلى فيما يغمره من الزيت حتى يذهب رائحة الثوم ، ويجمع ذلك مع الدجاجة فى قدر نظيفة ، بملح وفلفل وقرفة وسنبل وزنجبيل وقرنفل وزعفران ، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق ، وشيء يسير من المرى النقيع ، ويطبق القدر بالعجين ، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويفتح القدر ، ويصب فى صحفة نظيفة فتنم منه رائحة طيبة تعم الموضع ؛ هذه الدجاجة كانت تصنع للسيد أبى الحسن ، فكان يستحسنه .

دجاجة تسمى ابراهمية :

يؤخذ دجاجة منظفة ، وتفصل من كل مفصل اثنان ويطرح فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزعفران ولوز مقسوم ، ويصب عليها مغرفتان زيت ، ومغرفتان خل ، وخمس مغارف من شراب الورد السكرى وترفع على نار معتدلة وتترك حتى تنضج ، ثم يؤخذ أربعة من البيض ، وتضرب مع شىء من غبار الدرمك بماء ورد وزعفران وسنبل وقرنفل ، ويفتق بشىء من كافور ويخمر به القدر ويترك على الرضف ساعة ويستعمل .

صنعة المحشى :

يصنع من الدجاجة المشوية أو فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم ضأن فتى ، يؤخذ ما حضر من ذلك فينظف ويقطع ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وشىء من المرى النقيع وزيت كثير ، ويرفع على النار فإذا نضج وقام مرقه أخرج اللحم من القدر وجعل بناحية ثم يؤخذ من فتات خبز الدرمك المحكوك قدر الحاجة ، ويعرك بالطاجن بما بقى من دسم الدجاجة ومرقها ، ويصبغ بزعفران كثير ، ويضاف إليه سنبل وفلفل وقرفة ، فإذا انحل الفتات فقص عليه من البيض قدر ما يغمر الجميع ، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم ، ويضرب الجميع حتى يمتز جميع ذلك ، ثم يدفن فيه قطع الدجاجة حتى تغيب فى الحشو ، ومن محاح البيض صحاحا ، ويغمر بالزيت الكثير ثم يدخل بالفرن ، ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر ويعقد وجه الطاجن ، ثم يخرج ويترك حتى تذهب حرارته ويبرد ويستعمل .

صنعة البديعى :

يؤخذ لحم خروف سمين جدا ويقطع قطعاً صغار ويجعل فى قدر بملح قليل وقطعة بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل وزعفران وزيت ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم يؤخذ من الجبن الرطب ولا يكون طريا جدا لئلا ينحل ، ويقطع بالسكين ألواحا على قدر الكف وما قرب منه ، ويجعل فى صحفة ويصبغ بزعفران ويذر عليه سنبل ويقلب حتى يصبغ من كل وجهة ، ويجعل مع اللحم المطبوخ فى القدر أو فى طاجن ، ويضاف إليه من البيض المضروب بالزعفران والسنبل والقرفة قدر الحاجة ، ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا ، ويغمر بالزيت الكثير ، وبدسم اللحم المطبوخ ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يجف مرقه ويكمل نضجه ويحمر أعلاه ، ويخرج ويترك ساعة حتى تذهب حرارته ويبرد ، حينئذ يستعمل .

بديعى آخر :

يعرك من الجبن فى قصعة باليد أو بالكف حتى يصير مثل الفتات ، ويضرب بالبيض والزعفران والتوابل المذكورة ومرقة اللحم المطبوخ ودسمه ، ثم يجعل فى قدر أو طاجن ويضاف إليه لحمه المطبوخ ، ويغمر بالزيت واللبن ، ويدخل الفرن ويترك ساعة حتى يجف ويحمر وجهه ويخرج ويترك ساعة .

طاجن بالجبن :

يؤخذ من الجبن الرطب ، ولا يكون طريا من يومه بل يكون قد مضى له ثلاثة أيام أو أربعة ، ويعرك بالكف ويضاف إلى رطلين منه أوقيتان من غبار الدرمك ، ويجعل باللبن الحليب ، ويفقص منه عشرة من البيض ، ويذر عليه فلفل وزعفران وقرفة وسنبل وكزبرة يابسة ، ويضرب الجميع فى الطاجن وإن كان خاثرا فيسقى باللبن الحليب ويغمر بالزيت الكثير ، ويدفن فيه من العصافير المقلوة أو فراخ الحمام مقطعة مقلوة ، ومحاح البيض ، ومن اللوز المقسوم ، ويدخل فى فرن معتدل ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر وجهه ، ويخرج حتى يبرد ، ويستعمل ؛ وقد يعمل هذا الطاجن مختصراً بماء الكزبرة اليابسة والرطبة وماء النعنع دون زعفران ، فيأتى نوع آخر ؛ ومن أراد هذا الطاجن بالجبن وحده دون عصافير ولا لحم عمله كذلك فهو طيب على كل حال .

صنعــة البرمكية :

تصنع بدجاجة أو فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم خروف ، يؤخذ ما حضر منها بعد تنظيفه ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة

يابسة وسنبل أو قرفة ، وشيء من مرى نقيع وزيت ، ويرفع على نار لينة حتى تقارب النضج ، وتجف مرقته ، وتخرج ، وتقلى بزيت عذب ، ولا تبالغ وتترك بناحية ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك والسميد ويعجن منه عجينا محكما بالخمير ، وإن كان عجينته بشيء من الزيت كان ألذ ، ثم يمد منه رغيف ويجعل فى جوفه من لحم تلك الطيور المقلوة والمطبوخة ، ويغطى برغيف آخر ، وتلصق أطرافها ، وتدخل الفرن فإذا نضج الخبز أخرج ؛ وهو جيد فى الأسفار ، وقد يصنع هذا الخبز بحوت مقلو ، ويستعمل للسفر أيضاً .

صنعة البلاجة :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى السمين دون عظم ولا عصب ، بل من قطع لحمه وشحمه ودوارته ومعاه وكبده وقلبه وكرشه ، ويقطع ذلك كله قطعاً صغارا جداً ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصلة وكزبرة يابسة وزيت ويسير مرى نقيع ، ويحمل على نار معتدلة ، ويطبخ حتى ينضج وينزل عن النار ويصفى من مرقته ، ويقلى فى مقلاة بزيت كثير حتى يحمر ، ثم يجعل فى طاجن ، ويصب عليه قدر ما يحتاجه من دسمه ومرقته التى طبخ فيها ، ويفقص عليه من البيض قدر الكفاية ، ويضاف إليه من الفلفل والكزبرة اليابسة والسنبل ، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم ، ويصبغ بالزعفران صبغا يرضى ، ويضرب حتى يختلط ، ويصب عليه زيت كثير ، ويدفن فيه من محاح البيض ما أمكن ، ويدخل فى الفرن ، ويترك فيه حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ، ويخرج ؛ فهذه صفة البلاجة التى كانت تصنع فى بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد .

لون بالإجاص :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل كمون وزعفران ، ومن الخل والزيت قدر الكفاية ، ويرفع على النار فإذا قرب النضج أضيف إليه من عين البقر المربب المنقوع فى الخل ، ويطبخ فى القدر ، ثم يخمر القدر بذلك كله ، وتترك حتى يبرد وجهها ويصفو ، وحينئذ تنزل فى صفحتها ، وتفقص الفصوص ، ويزين به اللون مع البنادق ، ويذر التابل الرفيع ويقدم ؛ وإن أردت أن تجعل بدل ماء النعنع ماء فيجل أو ماء كرفس أو ماء حبق قرنفلى أتاك من كل واحد منها نوع آخر ، فاعلمه .

لون مثل ذلك بزعفران :

ينظف الفروج ، ويوضع فى قدر ، وترفع صدرته على ما تقدم ، ويقلى عليه مغرفتان من الخل الحاذق ومغرفتان من الزيت العذب ، وربع مغرفة مرى طيب ، ونصف درهم زعفران ، ولوز منقى ، وبصلة صحيحة ، وملح بقدر الحاجة ، وما يغمر اللحم من الماء ، مع أوراق أترج وأعواد بسباس ، ثم يرفع على نار فحم معتدلة حتى يقارب النضج ، فحينئذ يـنزل بنادق صنعت من الصدرة ، ويتم طبخها ، وتنزل إلى الغضا ، ويصنع فى تخميرها ما صنع فى الذى قبلها حرفا بحرف إن شاء الله عز وجل .

لون آخر مثله :

ينظف الفروج أو الحجلة ، ويصنع بهما جميع ما تقدم ، غير أن الزعفران

يحذف ، ويوضع فى القدر الحمص ورأس ثوم ، وتغلى البنادق واللحم ويخمر على تلك الصورة .

صفة لون من فروج أو حجلة بسفرجل أو تفاح :

يبيت أيهما اتفق فى ريشه مذبوحا ، وينظف ويوضع فى قدر جديدة ، ويقلى عليه مغرفتان من ماء الورد ، ونصف مغرفة من المرى الطيب ، ومغرفتان من الزيت ، وملح وعود بسباس وبصلة صحيحة وربع درهم زعفران ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، ثم يؤخذ سفرجل أو تفاح فيقشر خارجها وينقى داخلها ، ويقطع تقطيعا مقدارا ، ويطرح فى القدر ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج أنزلت فى غطاء ، وخمرت بفتات خبز ، وقليل دقيق مغربل ، وخمس بيضات ، بعد طرح بعض فصوصها ، وطبخها فى القدر فإذا كمل تخميرها رشت القدر بماء الورد ، وتركت حتى يصفى وجهها ويبرز ، وغرفت وذر عليها التابل الرفيع وقدمت .

مسلوق من باذنجان محشو :

يشق الباذنجان المتوسط القدر وتحشى شقوقه بالملح ليسيل ما فيها من المرارة ، ثم يسلق حتى ينضج ، ثم يخرج ويلقى فى ماء بارد ، ثم يؤخذ رأس ثوم فينقى ويدق فى مهراس بيسير ملح وفتات خبز بارد ويسير دقيق مغربل ، وقليل مرى وقليل ماء كزبرة أخضر ، ثم يعصر الباذنجان من مائه ، ويستخرج ما فى داخله من شحميته وزريعته ، ويضاف إلى ما فى المهراس مع فلفل صالح وقرفة وسنبل مسحوق ، ويقلى على الكل ست بيضات أو ما احتمل ، ويضرب الجميع تضريباً جيداً ويرفع من فصوص البيض ثم يحشى ذلك الباذنجان به ، ويرفع

من الحشو ، ثم يلف فى الدقيق ، ويقلى فى الزيت العذب حتى يحمر ، وسلقت فصوص البيض وقليت أيضاً قليلا ، ثم يرتب الباذنجان فى غضار مفروش بأوراق الأترج ويذر عليه الحشو من كل جهة ، ويقطع الفصوص ويزين بها الصحفة ، وبعيون الأترج والنعنع والفيجن ، ثم يذر التابل العجيب ويقدم .

لون من باذنجان بزعفران :

يقشر الباذنجان ويشق ، ويملح ويترك قليلا ليخرج ماؤه ، ثم يسلق فى الماء ، فإذا نضج أنزل فى ماء بارد ، ويجعل فى قدر مغرفتان من الخل ، ونصف مغرفة مرى ، وكزبر مسحوق وفلفل وكراويا وكمون وبصلة صحيحة وعود بسباس وقليل ثوم منقى ونصف درهم زعفران وملح ومغرفة زيت وقليل من الماء ، ثم يوضع القدر على النار حتى ينضج جميع ما فيها ، ثم ينزل على الغضا ، ويؤخذ من البيض ستة ، وفتات خبز بارد ، وقليل دقيق مغربل ، ويضرب جميعها بقليل ماء كزبر أخضر ، ويرفع من الفصوص ويحمر بذلك القدر ويطبخ فيها الفصوص ، وتترك حتى يبرز وجهها ، ثم يؤخذ الباذنجان المسلوق ، فتقطع بجاجينه ، ويكمل شقه حتى يأتى من الواحد أربع قطع ، وتغبر بالدقيق ، وتقلى بالزيت حتى تحمر ، وتصف فى غضار مفروش بورق الأترج ، ويلقى عليها جميع التابل ما[١] فى القدر ، وتشق فصوص البيض ، وتزين به الصحفة وبعيون الفيجن والنعنع والأترج ، وتذر ما شئت من التابل الرفيع وتقدمها ؛ وكذلك يصنع بالقرع حرفاً بحرف ، غير أن الزغفران يحذف منه ويزاد فيه أغصان صعتر إن شاء الله .

---

(١) ورد فى الأصل فوق هذا اللفظ « كذا » مما يفهم منه أن الناسخ لاحظ عدم استقامة السياق .

لون من دجاجة مقلوة :

تبيت دجاجة سمينة نهاية فى ريشها وتنظف تنظيفاً حسناً ، وتوضع فى قدر ، ويلقى عليها من الماء والملح الكفاية ، ومغرفتان من الزيت ، ونصف مغرفة مرى ، ومغرفة خل وبصلة صحيحة وعود بسباس وورق أترج ولوز منقى وفلفل وقرفة وقليل كمون وكراويا وكزبر يابس مسحوقة كلها ، ثم يرفع على نار معتدلة ، فإذا نضجت الدجاجة أخرجت وقليت بزيت عذب حتى تحمر ، وتزال عن المقلاة ويؤخذ المرقة الذى طبخت فيه الدجاجة فيضرب فى صحفة مع ست بيضات أو ثمان تضريباً جيداً ، ويرفع من أمحاح أربعة صحاحا ، ثم يصب ذلك كله فى المقلاة حتى يتجعد ويحمر جداً ، ثم تجعل الدجاجة فى صحفة مفروشة بورق الأترج ، ويجعل ذلك الحشو حولها وعليها ، ويزين بالفصوص بعد أن يقلى أيضاً ويذر عليها التابل .

صفة الدجاجة الحدباء :

يؤخذ دجاجة كبيرة سمينة من أعظم ما يكون من الدجاج وأسمنه ، فتنظف تنظيفاً حسناً ، تكسر فى وسط ظهرها حتى تخرج لها حدبة ، ثم تقشر ثلاثة رؤس من الثوم ، وتدق دقا جيداً ، ويغلى عليها فلفل وقرفة وسنبل ودارصينى وشيء من المرى ، ويكسر على ذلك أربع بيضات وتضرب بها تضريباً جيداً ، وتقشر وتشق أنصافا ، وينقى رأس ثوم ويقشر وتدس قطع البيض والثوم فى ظهرها بين الجلد واللحم ، ويتلطف فى ذلك لئلا ينخرق الجلد حتى تفنى قطع البيض والثوم ، وتعظم حدبة الدجاجة ، ثم يخاط كل موضع يخاف خروج الحشو منه ، ثم توضع فى قدر على صورتها ، ويوضع عليها شيء من الماء ومغرفتان زيت ومغرفة مرى وقليل صعتر محكوك باليد ، ويفقص فى القدر

بيضتان وترسل إلى الفرن فإذا نضجت واحمرت فرش غضار بورق الأترج ، ووضعت الدجاجة على ذلك الورق بعد إزالة الخيوط ، وظهرها أبدا إلى فوق مراعاة لظهور الحدبة وتزين بفصوص بيض مقطعة ، ويقطع عليها السداب ويذر التابل الرفيع وتستعمل .

جنب خروف محشو فى الفرن :

وهو أن يوضع الجنب المحشو فى قدر كبير ، ويغمر بالماء مع مغرفة خل ونصف مغرفة مرى ومغرفتين زيت وبصلة صحيحة وأعواد بسباس وأوراق الأترج وفلفل وقرفة وكراويا وقليل كمون وكزبر يابس مسحوقة كلها ، وتطبخ حتى ينضج الكل نضجاً مستويا وينزل إلى الغضا ويخمر بفتات خبز بارد ، وخمس بيضات ، وينجم للقدر ببعض محاحها ، فإذا كمل أنزل فى الغضار وصف عليه فصوصه ، وذر بالتابل وقدم إن شاء الله تعالى .

لون من حوت كبير :

يؤخذ بضع الحوت الكبير وتنظف وتجعل فى قدر ويرفع منها قطعة يصنع منها بنادق ويلقى عليه مغرفة خل حادق ومغرفة من مرى الخبز ومغرفة زيت وبصلة صحيحة ورأس ثوم منثور وعود بسباس وورق أترج وفلفل وقرفة وكزبر يابس وقليل كمون وكراويا وقليل ماء ومن الملح الكفاية ، ويرفع على النار حتى ينضج ، ويصنع أثناء ذلك البنادق على صفة عمل ما تقدم من البنادق ، وتطرح فى القدر ثم يؤخذ فى تخميرها بفتاتة باردة وشىء من الدقيق وثمان بيضات ، ويرفع من فصوصها للتنجم ، وتضرب الخميرة بفلفل ، ويخمر القدر

بذلك كله ، فإذا صفا وجه القدر غُرِف فى صحفة ، وزُين ببنادقه وفصوصه ، وذُرَّ عليه التابل الرفيع ، واستعمل إن شاء الله .

صفة عمل الأحرش :

يُدَقُّ لحم الفخدين والسن وما أشبه ذلك دقا جيداً ، ويطرح فيه شىء من الدقيق المغربل ، ورأس ثوم مقشر مدقوق بملح وفلفل وكمون وكزبر يابس وكراويا ، ويُغَلَّبُ الفلفل وشىء من مرى طيب ، ويُضَرَّبُ الكل تضريباً جيداً مع خمس بيضات أو ما احتمل ، ثم يؤخذ من الشحم الغليظ مثل مقدار اللحم أو أكثر منه فيقطع دقيقاً ويخلط باللحم المدقوق وإن قطع فيه فيجب فحسن ، ثم يبندق ويقلى ، وكذلك يصنع بلحم المرقاس ، غير أن البيض يحذف منه إن شاء الله .

صفة عمل الصناب :

يُنظَّفُ الصِّنابُ الطيب ويغسل بالماء مراراً ، ثم يجفف ويدق حتى يأتى مثل الكحل ، ويغربل بغربال شعر ، ثم يدق لوز مقشر من قشره ، ويجعل مع الصناب ، ويدار معاً ، ثم يعصران من دهنهما ، ويعجن بذلك الفتات شَيْئاً شيئاً ، لا تجعل الفتات بمرة بل قليلا قليلا ، ثم يسكب على تلك العجنة الخل الحاذق الأبيض اللون ، وقد حل فى الخل ما يكفى من الملح ، ثم يحل حلا جيداً حتى يأتى على المرغوب ، ويصفى تصفية جيدة بخرقة نقية ، ويجعل فيه أقوام(١) بعد التصفية قليل عسل ليذهب بحرارته ، وكل ذلك حسن إن شاء الله .

---

(١) كذا .

فروج مبرد :

يغسل الفروج وينظف ويملح بملح وفلفل ، ويجعل فى قدر ، وتدق حفنة لوز وتلقى عليه ، ويفقص عليه ست بيضات وصنوبر صحيح وفلفل وقرفة ودار صينى وزنجبيل وسنبل ومغرفة مرى ، ويحرك الكل بثلاث مغارف زيت عذب ويسير ماء ، ويوضع القدر على رضف لين ويحرك برفق أبدا فإذا نضج جعل فى صحفة ، وذر عليه فلفل وقرفة(٢) وقطع عليه سداب وزُيِّنَ بمحاح بيض وقدم .

صفة لون الزيتون :

تنظف حجلة وتجعل فى قدر بملح وكزبر وفلفل وحمص ودار صينى وجميع الأفاويه ، ومغرفتين زيت وقليل ماء وأوراق أترج وأعواد بسباس ، ويصنع من صدرتها بنادق صغارا ، وتطبخ فى القدر ، فإذا غلت نحو الثلاث غليات أنزلت إلى الرضف ، ويؤخذ من قضبان السلق أو بقل الروم ، وتشق أرباعا ، ويلف منها حزمة وتربط بخيط وترمى فى القدر ، ومن الزيتون عشر ، ويقشر الجبن ويقطع قطعا صغارا ويغلى فى زيت حتى يحمر ، ويطرح فى القدر ، ويخرج من البنادق اثنتان أو ثلاث وتدق فى مهراس وتكسر عليها ثلاث بيضات ، تطبخ محاحها فى القدر ، ويضرب البياض بقليل درمك ويخمر به القدر ، وتحرك من جوانبها حتى تطبخ الخميرة ، ويبرز وجه القدر ، ثم يجعل فى صحفة ويزَيَّنُ ببنادقه وفصوصه وقطع الجبن والزيتون ، ويذر عليه التابل الرفيع ، ويقدم ، إن شاء الله تعالى .

---

(١) فى هذا الموضع من الأصل قطع من أثر الأرضة ، يصعب معه قراءة هذه الكلمة .

لون خمرى من فروج :

ينظف الفروج ويجعل فى قدر ، ويلقى عليه مغرفتان زيت وماء بصلة ومغرفة ماء كزبرة خضراء وعشر لوزات مقشرة مدقوقة وسن واحد من ثوم ، ومن الملح والماء الكفاية ، فإذا غلى نعما ألقى عليه من الخل الحاذق والمرى والنبيذ الريحانى مغرفة من كل واحد ، ويريق من ورق الأترج والحبق القرنفلى والترنجانى والسداب الأخضر حزمة ، وتلقى فى القدر ، فإذا نضج يؤخذ من كل واحد من الدار صينى والفلفل والقرفة درهم ، ومن القرنفل والسنبل نصف درهم ، يسحق ويضرب ببيض ، ويخمر به القدر وتنجم فيها فصوص وتغرف وتقدم إن شاء الله .

صفة دجاجة محشوة دون عظامها :

تذبح دجاجة من أعظم ما يكون من الدجاج وأسمنه ، وتنفخ سخنة بعد أن يربط عنقها نفخاً جيداً ، ثم يتلطف فى نتفها لئلا تتخرق ، فإذا فرغ من نتفها شقت على ظهرها من عنقها إلى زمكاها ، ويتلطف فى سلخها بأرفق ما يمكن حتى تسلخ كلها ، إلا أطراف جناحيها ، فإنها تترك فى الجلد ، ثم يؤخذ جميع لحم الدجاجة مع الصدرة ، ويدق فى مهراس دقاً جيداً ، ويدق معه لوز مقشور وجوز وفتات باردة قد أنقعت فى ماء الكزبرة ، ثم يؤخذ حشاها فيسلق فى ماء وملح حتى ينضج ويقطع تقطيعاً دقيقاً على لوح ، ويضاف إلى الحشو المدقوق ، ويجعل الكل فى مقلاة ، ويلقى عليه ماء كزبر أخضر ومرى مقدار الكفاية وفلفل صالح وقرفة ودار صينى وسنبل وخولنجان ، ويسلق بيض ويقشر وترفع محاحه ويقطع البياض دقيقاً ، ويضاف إلى الحشو ، ويكسر على

الكل ثمـــان بيضات أو عشرة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويحرك بملعقة حتى... [١] يجعل الحشو ، ثم رد الحشو . ودُقَّه لئلا يفقصه ، ثم احش بهذا الحشو الجلد الذى سلخت بعد أن يُخَيَّطَ كل موضع فيه ، وتترك فيها موضعاً يدخل منه الحشو ، ودُسَّ فصوص البيض تحت أجنحتها وتحت فخـذيها ، وسوها حتى ترجع شكل الدجاجة انظر خلفه برفق ، ويكون مقدار الماء مقداراً يغمرها ، ثم اثقبها[٢] من جوانبها كلها بخل لئلا تنشف ، ولا تثقبها إلا بعد وضعها فى الماء ، فإذا ظننت أن الحشو قد انعقد أخرجها من الماء ، واجعلها فى قدر أو فى طاجن وادهنها بالمرى والزيت ، واغسل المهراس الذى دق فيه لحم الدجاجة ، ويلقى عليها ويحك عليها قليل صعتر ، وأسْرِبْهَا إلى الفرن حتى تحمر جوانبها ويتحفظ بها لئلا تحترق ، ثم يبسط غضار بورق الأترج ، وتخرج الدجاجة وتشق جوانبها شقين من فوق إلى أسفل ويترك... [٣] شيئاً من قرنفل وعود وفلفل ودار صينى وقرفا[٤] وذرّها عليها وعلى الشقين ، وزَيِّنْهَا بلوز محمس ، وقدمها .

لون دجاجة عجيب :

تنظف دجاجة فتية سمينة ، وتشوى على الجمر ويتحفظ بها لئلا تحترق ، وتدهن بالزيت والمرى أبداً حتى تحمر ، ويؤخذ حشاها فيقطع تقطيعاً دقيقـاً ويجعل فى برمة ويلقى عليهـا مغرفتان زيت ومغرفتان خل ومغرفة مرى ، وصعتر وفيجن وأربع حبات ثوم وصنوبر ولوز وكزبر يابس وقليل كامون وفافل

(١) قطع فى الأصل .
(٢) كذا فى الأصل ، ولعلها «اسقها» .
(٣) قطع فى الأصل بمقدار أربع كلمات .
(٤) كذا .

وقرفة ودار صينى وسنبل وبصل مسحوق بملح وشىء من كزبر أخضر ، ويغلى هذا كله على نار معتدلة ، ويصنع له بنادق من لحم خروف ، وتلقى فى المرق حتى تطبخ ، وتخرج وتشوى حتى تحمر ، وتنجم فيه أربعة فصوص ، وتلقى الدجاجة المشوية فيه والبنادق وقطع إسفريا ، ولعانق قطعاً مقدرة مستديرة على هيئة القطر ، وتلقى فى القدر ، ويغلى القدر حتى تشرب الدجاجة المرق ، واجعلها فى الصحفة وزَيِّنْها ببنادقها وفصوصها وذر عليها التابل الرفيع ، وقدمها إن شاء الله .

الصعترية :

يقطع اللحم صغاراً ويوضع فى قدر مع ثلاث بصلات صحـاح ، ومغرفة مرى ، ودرهم ونصف من الفلفل وشىء من ماء وأعواد بسباس ولوز وصنوبر مقشوران ، وأغصان صعتر ، ومن الملح الكفاية ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا رأيت القدر قد جفت أَلْقِ فيهـا مغرفة خل ، ونجمها بأربعة فصوص فإذا كمل طبخها غرفت وقطع عليها الفيجن الرطب تقطيعاً دقيقاً ، وذر عليها نصف درهم قرنفل مسحوق مع فلفل وقدمت .

الرشيدية :

تؤخذ بضع لحم دون عظم ، وتقطع كالشواء ، وتوضع فى قدر ، وتجعل عليها مغرفة خل طيب ومغرفة مرى وحفنة صنوبر وجميع التوابل والأفاويه ، فإذا طبخ أخرج اللحم وقلى فى مقلاة حتى يحمر ، ثم يرد إلى القدر ويقطع شىء من الفيجن تقطيعاً دقيقاً ، ويخمر به القدر بأربع بيضات ، ويصنع لهذا اللون سنبوسك صغير وبنيدقات صغار ، ويقلى أيضاً ، وينجم فيه فصوص

بيض ، ويغرف اللون ، ويزين بالسنبوسك والبنادق والفصوص ، وتطبخ بيضة حتى تشتد وتقطع تقطيعاً دقيقاً وتذر من التابل الرفيع على اللون ، وتقدم إن شاء الله .

لون طيب :

يفصل اللحم بضيعات متوسطة أمثال اللقم ، وتوضع فى قدر جديدة مع ملح وبصلة مدروسة وكزبر يابس ودرهمين فلفل ومثلهما من القرفة ، ودرهم دار صينى ، ومغرفتين زيت عذب ، ومغرفة مرى طيب ، ومغرفتين ماء ورد عطر ، ومغرفة ونصف من الخل الحاذق ، وحفنة لوز وصنوبر مسموطين ، ومن الماء الكفاية ، ويرفع القدر على نار معتدلة ويصنع لها بنادق وسنبوسك وبيض محشو ، فإذا نضج اللحم أخرج البيض المحشو ونُحِّىَ ، وقلى اللحم والبنادق ، ثم يرد إلى القدر والبنادق ، ويفرغ فيه بقية الزيت وينزل إلى الغضا ، ويخمر بأربع بيضات وقليل دقيق درمك وفتات محكوك ، وينجم فيه فصوص بيض ، ولا يزال يُحَرَّك برفق ، حتى يفنى جميع الماء ، ولا يبقى إلا الزيت وحده ، وتتجعد الخمير ، ثم يسحق نصف درهم عود وقليل مسك ، ويغرف اللون ، ويزين بسنبوسك ، ويشق البيض المحشو ، ويجعل على وجه الصحفة ، وذر عليه العود والمسك ، وقدم إن شاء الله تعالى .

لون من دجاجة :

تنظف دجاجة سمينة رخصة ، وتفصل وتجعل فى قدر مع مغرفتين زيت ، ومثلهما من الخل ، ومثلهما من المرى وحفنة لوز وصنوبر وجميع التابل والأفاويه ، وثلاث مغارف ماء كزبر ، وفلفل وخل مقدار مغرفتين إن كان دونا ،

ومغرفتين زيت عذب ، وحفنة لوز منقى ، ومن المـاء والملح الكفاية ، فإذا نضج خمر بفتات خبز وقليل دقيق وثلاث بيضات أو أربع ، ويقلل بالمرق ، ويغرف ويذر بالفلفل والقرفة والسنبل ، ويقدم إن شاء الله .

شواء شماس محشوة :

يقطع اللحم السمين ، ويجعل فى قدر مع بصلات صغار صحاح مثل ثمانية أو عشرة ، ويدق لحم ويصنع منه بنادق حسان بفلفل وقرفة ، ويلقى عليه أربع مغارف من الزيت ومغرفتان من المرى وماء وكزبرة ومثل ثمان بيضات مضروبة ، ويحرك من كل جانب بلطف ليعتدل الحشو فى القدر ويطيب ، ويبعث به إلى الفرن حتى ينضج ويحمر نعما ، ويقدم بعد أن يُزَيَّنَ ببنادقه ، ويذر عليه الفلفل والقرفة ، ويزين بعيون النعنع ، ويقدم إن شاء الله .

لون فروج مغلوق :

يفصل الفروج بعد تنظيفه ، ويجعل فى قدر مع ملح مدقوق بكزبر أخضر وجميع التابل حاشى الكمون ، ومغرفتين مرى ومغرفتين زيت ، ويقطع عليه عند ما ينضج فيجن ، ويلقى فيه عيون صعتر ويكون مَرَقُهُ مقدراً ، فإذا نضج خمر بفتات خبز مختمر بارد وأربع بيضات وتنجم فصوصها ، ثم يغرف ويقدم ويزين بفصوصه ، ويقطع عليه فيجن وبيضة مسلوقة ، ويذر بالتابل الرفيع ويقدم .

مخبزة من لحم خروف :

يصنع من لحم خروف بنادق وبجميع التوابل والأفاويه ، وتضرب ببياض

البيض ، ويجعل فى قدر مغرفة زيت وماء كزبر أخضر ومغرفة ماء بصل ونصف مغرفة مرى وفلفل وقرفة ودار صينى وحفنة صنوبر وكزبر يابس وقليل كراويا ومغرفة ماء ، ويطبخ [١٥ ظ] حتى تشتد البنادق ، وتطبخ المرقة وتسلق فيها بيضتان ، ثم خمرها وأنزلها على الرضف حتى تتجعد ، ويعجن بدقيق الدرمك بماء وزيت وتستعمل منه مخبزة ، ويجعل فيها البنادق والبيض المسلوق بعد أن يشق ، ويجعل الحشو أثناء ذلك عليه ، ويطبق برغيف من العجين بعينه ، ويخاطر ويبعث به إلى الفرن حتى يطبخ ويقدم إن شاء الله .

مخبزة من فراخ :

تنظف وتفصل ، وتجعل فى قدر بفلفل ودار صينى وسنبل وكزبر يابس وماء بصل وماء كزبر مغرفة ، ونصف مرى ، ومن الماء والملح الكفاية ، ويطبخ حتى ينضج ويلقى فيه حب صنوبر ولوز مقشر ، ثم يدرس أحشاؤها درساً حسناً ، ويضاف إليها غبار درمك وفتات خبز مختمر ، ومن البصل إن كانت فرخين أربعة ، وإن كان واحداً اثنين ، ويضرب الكل ، ويخمر به القدر ، ويسلق من البيض ، وتشق أنصافاً وأرباعاً ، وتعمل المخبزة على مثل الأول حرفاً حرفاً .

قنينة محشوة :

تغسل القنينة غسلا جيداً ، ويؤخذ لحم من غيرها ، فيدق دقا بماء وبصل وقليل ماء كزبر ومرى وتابل وأفاويه ، ويضرب بثلاث بيضات بملح مقدر ، ويحشى به جوف القنينة ويخاط ويحشى فى سفود لمن أراد مشوية ، وتطبخ فى قدر غير مشوية ، بما يأتى ذكره : وذلك أن يجعل فى قدر مغرفتان خل

ومثلهما من الزيت ومغرفة مرى خبز ومغرفة مرى حوت وبصلة صحيحة وحب ثوم ولوز صحيح وصنوبر وأوراق أترج وأعواد بسباس ومغرفة من لحم الحشو ، ويصنع من بقية لحم الحشو بنادق مقدرة ، فإن شويت القنينة شويت البنادق ، وإن لم تشو وطبخت فى المرقة قليت بعد نضجها ، وقليت البنادق ، وأعيد الكل إلى القدر ، ثم يدق لوز أو جوز ، ويضاف إليه خميرة حامضة وثلاث بيضات وفيجن مقطع ، ويحرك بقليل من مرق القدر ، ويخمر به ، وينزل إلى الغضا حتى يستوى ويبرز وجهها ، ثم أخرجها واجعلها فى صحفة وأَزِلِ الخيط الذى خيطت به ، ونجمها ببيض قد أعدت وبنادقها ، وذرها بالتابل .

دجاجة مشوية فى الفرن :

تنظف دجاجة سمينة فتية رخصة ، وتملح بملح وصعتر ، وتقشر حبات ثوم أربعة أو خمسة ، وتدخل بين فخذيها وداخل جوفها ، [١٦ و] ويدق فلفل وكزبر يابس ، ويذر عليها ، وتدهن بمرى وزيت وقليل ماء ، ويبعث بها إلى الفرن إن شاء الله .

صفة شواء الملوك :

يؤخذ نصف خروف بجنبه ، ويذر عليه ثلاثة دراهم من فلفل ومثلها كراويا ، وثلاث مغارف ماء ، وعود بسباس ، ومغرفتا زيت ومثلهما مرى ، وشىء من دار صينى وصعتر محكوك ، وأربع بيضات مضروبة ، والكفاية من الملح ، ويطبق القدر ويرسل بها إلى الفرن ، فإذا نضج واحمر قُدِّم ، فإنه يأتى نهاية فى الطيب .

طيجن من قوانص الطير :

تنظف وتطبخ بزيت وماء وحبتين ثوم مدروستين بقليـل كزبر أخضر ، فإذا نضجت القوانص درست مع قليل قلب بصل ، وفُوِّهَتْ بالأفاويه الرفيعة والتابل ، ومغرفة مرى وقليل دقيق درمك وفيجن مقطع ، ويفقص على الجميع ست بيضات ، ويضرب الكل مع ما بقى من مرق القدر ، ويقلى فى مقلاة بزيت حتى يأتى فى قوام الطيجن ، ويقدم ، ويقطع عليه فيجن ويرش بقليل مرى ويُزَيَّنُ بصنوبر .

قنورة قنينة فى مقلاة عجيبة :

تقطعها قطعاً صغاراً وتسلقها فى الماء والملح ، ثم تقليها فى الزيت ، ويدق الجوز والثوم نعما ، وتحله بالخل والماء وترميه على القنينة فى الماء ، وتطبخه حتى ينضج ، وتستعمله .

قنينة محشوة عجيبة :

تفصل على مفاصلها ، ثم يخرج لحم فخذيها ولحم ظهرها المعروف باللنبال ، ويضاف إليه لحم قنينة أخرى ، ويدق فى مهراس دقاً جيداً ، ويضاف إليه ماء بصل ومرى وقرنفل وأفاويه وكل ما يجعل فى البنادق ، وتؤخذ العظام وسائر الأعضاء وتجعل فى قدر ، ويلقى عليها مغرفتا خل ومثلهما زيت ومغرفة مرى ولوز مقشر وصنوبر وأوراق أترج ، وأعواد بسباس وبصلة وحب ثوم مقشور وأغصان صعتر وعيون فيجن ووزن درهم زعفران ، ويطبخ بما يكفيه

من الماء حتى ينضج ، ثم يخرج الكل من القدر ، وتؤخذ عظام الفخذين وعظام اللنبال فتكسى باللحم المدروس ، ويصنع بالباقى بنادق مقدرة ، ويلقى الكل فى القدر برفق ، ويؤخذ من فصوص البيض بعد سلقها اثنان ، فيكسيان بذلك اللحم أيضاً ، ويلقيان فى القدر ، فإذا نضج الكل وجف أكثر المرق فتت فتات خبز بارد وقليل دقيق [١٦ ظ] درمك ، وحل ذلك بمقدار مغرفة من بقية الحشو ، مع ثمان بيضات أو عشرة ، وذُرَّ عليه الكفاية من الملح والأفاويه ، وقليت الأعضاء المُخْرَجَةُ من القدر حتى تحمر ، ثم تعاد إلى القدر ، وتقلى أيضاً البنادق والعظام المكسوة باللحم ، ثم يخمر الجميع بالبيض ، ويلقى عليه بقية الزيت الذى فى المقلاة ، ويطالب بالنار المعتدلة ، وتحرك القدر من جوانبها برفق حتى ينضج الحشو ويتجعد ، ويفنى المرق ، ثم تخرج الأعضاء وتصف فى غضار قد صف فيه ورق الأترج ، ويذر عليها الحشو ، ثم يجعل بقية الأعضاء فى غضار وبقية الحشو ، ثم تزين الصحفة بالبنادق المقلوة ، وتشق الفصوص المكسوة باللحم ، وتجعل أثناء البنادق ، ويذر بقية الحشو بينها واللوز والصنوبر وحب الثوم المقطع ، ويقطع عليه الفيجن ، ويذر بالتابل الرفيع ويقدم . وإن حذفت من هذا اللون الزعفران والثوم وزيد فيه مغرفة ماء كزبر وزيد فى المرى شيء قليل جاء منه لون ثان .

لون من دجاجة :

تذبح دجاجة وتسلخ بعد أن تنفخ على ما تقدم ، ثم تؤخذ صدرتها وأحشاؤها وتدق مع ربع رطل لوز ، ويُفَوَّهُ ويجعل معه لوز وصنوبر وفستق غير مدقوقة ومغرفتا ماء ورد وعشرون بيضة ، ومغرفتا زيت ومغرفة مرى وماء كزبر ، ويضرب الكل ويملأ به جلدها وتدس أثناء الحشو فصوص بيض مسلوقة ، وتخاط وتوضع فى قدر بسبع مغارف زيت بعد أن تسلق فى الماء

المغلى ، ثم ترمى فى الفرن بعد أن تغلق بالعجين ، فإذا احمر وجه[١] فيها ، ثم يؤخذ بقية لحمها فيجعل فى قدر بنصف مغرفة خل ومثلها مرى نقيع وثلث من الزيت والفلفل وقرفة وسنبل ودارصينى وماء كزبر وماء بصل وعين أترج وعود بسباس والكفاية من الملح والماء ، ويرفع على النار حتى يطبخ ، فإذا نضجت خمرت بأوقية لوز مدقوق وفتاتة ودقيق وأربع بيضات ، ويخمر فيها فصان ، فإذا تجعدت الخميرة غرف اللون فى صحفة ، وزين بالفصوص المقطعة ، وذر بالأفاويه والفيجن ، ويوضع الجلد المحشو فى صحفة أخرى ويزين بعد أن يشق شقين بد...[٢] مقلو ، ويذر بالأفاويه ، ويرش بماء الورد ويقدم . وقد يصنع هذا الحشو [١٧ و] على صورة أخرى ، وذلك أن تدق الصدرة والحشو ، ويفوه على ما تقدم ، وتلقى عليه فصوص عشرين بيضة دون البياض ، وتؤخذ قديرة ويجعل فيها ماء كزبر ويغلى وتنزع رغوته ، ويلقى الحشو عليه ويخلط به ، ويحشى به الجلد ويخاط ويصنع فى طبخه وفى اللون من اللحم الثانى ما صنع بالأول حرفاً حرفاً .

صفة عمل القلية المخمرة :

يقطع غرنوق كبش ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة وبصل محكوك بملح وأوراق أترج وعيدان بسباس ، ومن الخل على حسب قوته ، ومن المرى أيضاً على حسب شدة سواده ، ومن الزيت والماء الكفاية ، وأعين صعتر وأغصان فيجن ، ويطبخ حتى ينضج ويخرج اللحم ويقلى فى زيت حتى يحمر ، ثم يردّ إلى قدر ويطبخ حتى يفنى الماء ، ثم يخمر بغبار درمك وفتات محكوك

(١) فوق هذا اللفظ فى الأصل كلمة «كذا» .
(٢) قطع فى الأصل لا يبدو منه إلا هذان الحرفان .

وبيض ، وينجم فيها فصوص فإذا غرفت قطع عليها فيجن وسلقت الفصوص وزينت بها ، وقدمت إن شاء الله .

حجلة يهودية :

تنتف الحجلة وتطيب بملح ثم تدرس أحشاؤها بلوز وصنوبر ، ويضاف إلى ذلك مرى نقيع وزيت وقليل ماء كزبر وفلفل وقرفة ودار صينى وسنبل ، وخمس من البيض ، والكفاية من الملح ، واسلق بيضتين واحش بذلك الحشو الحجلة ، ودسّ فيه البيضة المسلوقة ، وليكون الحشو بين جلدها ولحمها وبعضه فى جوفها ، ثم تاخذ قدراً جديدة ، واجعل فيها أربع مغارف زيت ونصف مغرفة مرى نقيع ومغرفتى ماء وملح ، واجعل فيها الحجلة وارفعها على النار بعد أن تشد غطاءها بالعجين ، وحركها أبدا لتستوى ، فإذا جف المرق اكشف غطاءها وألق فيها نصف مغرفة خل وعين أترج وعين نعنع ، وفقص فيها بيضتان أو ثلاثة ، ثم اجعل عليها شقفا أو قدر نحاس مملوءاً جمراً متقدا حتى يحمر ، ثم حولها حتى يحمر الجانب الثانى ، وتشوى كلها ، ثم اجعلها فى صحفة ، واجعل حولها الحشو ، وزينها بالفصوص التى نجمت فى القدر ، أو بالفستق واللوز والصنوبر المحمسة ، وذر عليها فلفلا وقرفة بعد أن تسقيها بالسكر وقدمها إن شاء الله .

صنعة فروج مبرد :

نظف الفروج وأخرج حشاه واجعله فى قدر بمغرفتى زيت ومغرفتى ماء ومغرفة ماء بصل قد سحق بكزبر [١٧ ظ] أخضر وتابل وأفاويه وقليل مرى ، ثم ادرس حشاه بلوز وفتات ودقيق ، وضَرِّبْ أربع بيضات ، واحش الفروج ببيضتين ،

ودس واحدة فى جوفه وأخرى فى عنقه ، وارفع القدر على نار معتدلة بعد أن تخيط الفروج ، فإذا جف وطبخ اجعله فى صحفة واسلق بيضتين وقطعهما عليه مع عيون فيجن ، وأفرغ وجه القدر عليه ، وذر التابل الرفيع ، وقدمه إن شاء الله .

لون من فروج يهودى :

ينظف الفروج ، وتخرج أحشاؤه وتقطع أطراف الفخذين وأطراف الجناحين والعنق ، ويملح الفروج واتركه ، وخذ أطرافه وعنقه وأحشاءه واجعل ذلك فى قدر بالتابل الرفيع وجميع الأفاويه وماء كزبر أخضر وماء بصل وصنوبر صحيح وقليل خل وقليل مرى وزيتاً صالحاً وأوراق أترج وعيدان بسباس ، وارفعه على نار معتدلة ، فإذا نضج وفنى أكثر المرق خمره بثلاث بيضات مع فتات محكوك وغبار درمك ، وادرس الكبد وأضفه للخمير ، واطبخه برفق حتى يطبخ الكبد والخمير ويتجعد ، ثم خذ الفروج واشوه برفق ، وضربه ببيضتين وزيت ومرى ، ولا تزال تدهن به الفروج داخله وخارجه حتى يحمر ويشتوى ، ثم تأخذ قديرة ثانية واجعل فيها مغرفتى زيت ونصف مغرفة مرى ونصف مغرفة خل ومغرفتى ماء ورد ذكى وماء بصل وتابل وأفاويه ، وارفعه على النار حتى يطبخ نعما ، فإذا طبخ قطع . . . . يه(١) واتركه حتى يشرب ، ثم اغرفه فى صحفة وصب عليه بقية المرق ، وقطع عليه فصوص بيض وذره بالتابل ، واغرف اللون المتقدم فى صحفة ثانية ، وزينه أيضاً بفصوص بيض ، وذره بالتابل الرفيع ، وقدمهما إن شاء الله .

---

(١) قطع فى المخطوط بقدر كلمتين لم يبق منهما إلا ما أثبتنا .

صفة لون من أوزة وحشو :

تذبح أوزة وتنفخ ، ثم تنتف برفق وتسلخ على ما تقدم فى الدجاجة قبل ، وتؤخذ أحشاؤها ومصارينها بعد أن تنظف نعما وتدرس درساً جيداً ، ويضاف إليها تابل وجميع الأفاويه الرفيعة ومرى نقيع وماء كزبر أخضر ولوز مدروس وماء بصل وخمسة وعشرون بيضة وصنوبر صحيح والكفاية من الملح ونعنع مدقوق ونافع مقطع وفستق ومغرفتا زيت ، ويضرب الجميع ويحشى به جلد الأوزة ويؤخذ لحم صدرتها فيدق ويجعل فيه خميرة وبياض خمس [١٨ و] بيضات وفلفل وقرفة وملح ، ويضرب الجميع ، ويكسى به عظم الصدرة ، ويرمى فى ماء مغلى حتى تشتد ، ثم ترد فى موضعها من الجلد فى وسط الحشو ، ويخاط كل موضع فى الجلد بعد أن تدس أثناء الحشو فصوص بيض مسلوقة ، وتوضع فى طاجن كبير أو فى قدر ، ويلقى عليها نصف رطل زيت وقليـــل ماء ومرى ، وترسل إلى الفرن ويتحفظ فى طبخها حتى تحمر ، ثم يؤخذ بقيه لحم الأوزة ، واجعله فى قدر واجعل عليه تابل وجميع الأفاويه ومغرفتى خل وأربعة من الزيت ومغرفتى ماء كزبر ومغرفة مرى وأغصان فيجن وماء بصل ، واطبخه حتى ينضج ، فإذا طبخ ادرس لحم خروف وفوهه ، وأضف إليه بياض البيض ، واعمل منه بنادق مقدرة ، وألقها فى القدر ، فإذا طبخ الكل ضرب اللحم الذى رفعت بأربع بيضات وفتات محكوك وغبار درمك ، وخمر به القدر ، وأنزلها إلى الرضف حتى تتجعد الخميرة نعما ، واغرفها فى صحفة ، ونجمها بفصوص البيض المقطعة ، وذر عليها التابل الرفيع ، واجعل الأوزة المحشوة فى صحفة ثانية ، وزينها بصنوبر محمس ولوز محمس ، وتشق شقتين ، وتذر بالتابـــل الرفيع وترش بماء الورد ، وتقدمها ؛ وهكذا يصنع برالبراكة[١] سوى فى اللون الذى يصنع من

(١) كذا فى الأصل .

أعضائها ، فإنه إذا طبخ أخذ من ماء الكزبر مقدار نصف رطل ، وغلى فى قديرة ، ويصفى من رغوته ، وتحل فيه فصوص خمس بيضات ، وتضربه بفتات محكوكة وقليل خل ، ويخمر به ويترك حتى ينعقد ، ويغرف على ما تقدم من الأوزة إن شاء الله .

لون من حجلة يهودى :

تنظف وتفصل ، وتجعل فى قدر بجميع التوابل والأفاويه وماء كزبر أخضر وماء بصل ومرى ونصف مغرفة خل وثلاث من الزيت والكفاية من الماء وعيون نعنع وأترج وصنوبر صحيح ، فإذا طبخت وفنى أكثر المرق دقت القانصة والكبد نعما ، وضربت بثلاث بيضات وخميرة ، وخمرت به القدر ، وتحرك من جوانبها حتى تتجعد ، وتنجم فيها فصوص البيض ، ثم تغرف وتزين بالفصوص وعيون النعنع والصنوبر المحمس والفستق وترش بيسير ماء ورد وتقدم إن شاء الله .

صفة حجلة مشوية :

تنظف وتدخل [١٨ ظ] فى سفود ، وأدْرُس حشاها وضَرِّبْها ببيضتين وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ومغرفتى زيت ومغرفة مرى ، وتشوى على نار معتدلة وعلى بعد منها ، ويدهن داخلها وخارجها بذلك الحشو أبداً حتى تشربه وتحمر نعما ، وتوضع فى صحفة ويقطع عليها فيجن وتذر بفلفل وقرفة ، وتقدم إن شاء الله[١] .

---

(١) ورد بعد هذا فى الأصل بطاقة بعنوان « صفة فروج مبرد » أعاد الناسخ فيها ما سبق آنفاً تحت عنوان « صفة فروج مبرد » وقد اختلط الأمر عليه بسبب تشابه العناوين ، فأعاد بعد ذلك نسخ بطاقات أخرى سبق أن أوردها هى : «لون من فروج يهودى» و «صفة لون من أوزة وحشو» و «لون من حجلة يهودى» و «صفة حجلة مشوية» فتركنا إعادة ما كرره . وواضح أن سبب الاختلاط هو تشابه عنوان « لون من فروج يهودى » الذى أورده فى ورقة ١٧ ظ ولون آخر بنفس العنوان ورد فى ١٨ ظ .

صفة فروج مبرد :

ينظف الفروج ، ويجعل فى قدر ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة وجميع الأفاويه ، ومغرفتا زيت وماء وملح بقدر ، ويطبح برفق ، وتغسل بيضتان وتلقى فى القدر ، فإذا نضج الجميع أخذت القانصة والكبد ، وقشرت البيضتين ، وقطع الجميع بسكين على لوح تقطيعاً دقيقاً جيداً ، ويقلى فى مقلاة ويضرب ببيضتين ، ويلقى فيه مرى نقيع ، ويقلب فى المقلاة حتى يحمر ، ثم يوضع الفروج فى صحفة ، ويجعل عليه وحوله الحشو ، ويسقى ببقية الودك الذى بقى فى القدر ، وتقطع بيضة مسلوقة مع فيجن ، وتذر على وجه الصحفة ، وتذر على الكل التابل الرفيع ، ويقدم .

لون دجاجة محشى فى الفرن :

تنظف دجاجة سمينة ، وتدرس قانصتها وكبدها وقلبهـــا درساً جيداً ، ويضاف إلى ذلك من البيض عشرة ، ويفوه ويقدر ملحه ، وتحشى به الدجاجة وتخاط ، وتجعل فى قدر ، ويلقى عليها تابل وفلفل وملح وثلاث مغارف زيت ، ويرفع من الحشو الذى حشيت به الدجاجة مقدار مغرفة ، ويضرب بثلاث بيضات ، وتخمر به ، وتنجم بفصوص بيض ، وترسل للفرن حتى تحمر ويتجعد الحشو ، وتخرج الدجاجة فى صحفة ، ويجعل حولها الحشو ، وتزين بالفصوص ، ويقطع عليها فيجن ، وتذر بالأفاويه الرفيعة ، وتقدم إن شاء الله سبحانه لا رب غيره .

لون من فروج يهودى :

ينظف الفروج ، [٢٠ و] وتدرس أحشاؤه بجوز وفتاتة وقليل دقيق وملح ونافع

وكزبر مقطعين ، ويضرب بست بيضات ومقدار ربع رطل ماء ، ثم يعرض الفروج على النار قليلا ، ثم يجعل فى قدر نظيفة بخمس مغارف من الزيت العذب ، ولا يزال يقلب على النار فى الزيت حتى يحمر نعما ، ثم يخمر بالحشو المعد ، ويترك حتى ينعقد ويتجعد ، ويغرف ، ويجعل حوله الحشو ، ويزين بنافع وفيجن مقطعين وعيون نعنع وجوز محمس ، ويقدم إن شاء الله .

فروج مصرى :

ينظف الفروج ويفصل ، ويوضع فى قدر ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ، وثلاث مغارف زيت ، ونصف مغرفة مرى ، ومغرفة خل ، وشىء من ماء كزبر وبصل ، وثلاث مغارف ماء ، وصنوبر ولوز ، ويرفع على النار حتى ينضج ، ويقلى فى مقلاة حتى يحمر نعما ، ويوضع فى صحفة ، ويصب عليه المرق ، وتقطع عليه فصوص بيض وفيجن ، وتذر بالأفاويه ، ويقدم إن شاء الله .

دجاجة تعرف بالزكيرة :

تذبح دجاجة وتسلخ على ما تقدم بلطف ، وتدق صدرتها وحشاها بفتاتة باردة ، ولوز وجوز ، ويكسر عليه خمسة عشر بيضة ، ويلقى عليه مغرفة مرى ، ومغرفة ماء كزبر ، وجميع الأفاويه ، والكفاية من الملح ، ويحشى به جلد الدجاجة ، ويلقى فى ماء سخن حتى يشتد ، ويؤخذ سائر لحمها فيجعل فى قدر بثلاث مغارف زيت ، وخمسة من الماء ، ونصف مغرفة مرى ، ومغرفة خل ، ومغرفتى ماء ورد ، ومغرفة ماء كزبر ، ويطبخ حتى ينضج ، ويخمر بأربع بيضات وفتاتة ولوز مسحوق ، فإذا اشتدت أنزلت ، وسخن سفود حتى

يحمى ، وتدخل فيه الدجاجة ، وتشوى على نار معتدلة حتى تحمر ، ثم تجعل فى صحفة ، ويفرغ عليها اللوز ، ويزين بفصوص بيض وصنوبر محمس ، وتذر عليه الأفاويه ، وتقدم .

صفة لون دجاجة عجيبة :

تذبح دجاجة سمينة ، وتنظف ويخرج حشاها ، وترفع مصارينها ، ويدق الحشى دقا غير مبلغ ، ويجعل معه ربع رطل لوز وصنوبر وماء كزبر وقليل مرى وتابل وأفاويه وماء فستق ، ويضرب بست بيضات ، وتسلق أربعة وتحشى به الدجاجة ويدس فيها البيض المسلوق ، وتخاط ، ويجعل فى قدر ماء ومغرفة زيت ، توضع فيه الدجاجة وتطبخ ، ولا يبالغ [٢٠ ظ] فى طبخها ، ثم يجعل فى قدر أخرى ست مغارف زيت ، ونصف مغرفة خل ، ونصف رطل ماء ، ورطل ونصف عسل ، وإذا غلى وضعت فيه الدجاجة ، فإذا كمل طبخها خمر بخمس أواق نشا ، ووزن درهمين عكر وماء ورد ، ويحرك برفق حتى تنعقد ، ثم أنزلها ، وتؤخذ المصارين ، وتحول وتنظف ، وتدق قطعة من لحم الصدرة ، وتضرب ببيضتين ويعمل منها إسفيريا ، وتدق بضعة من لحم خروف ، ويجعل كل ما يجعل فى المرقاس ، وحبة ثوم ، وقليل مرى ، وكزبر وبيضة واحدة ، ويضرب ويحشى به المصارين بعود بسباس ، ويصنع منه مرقاس (١) ثم يغرف اللون ويزين بالإسفريا والمرقاس وحب صنوبر وفستق ، ويقدم إن شاء الله .

تردة الخبيص من دجاجتين :

تذبح دجاجتان ، وتخرج أحشاؤهما ، وتدق وتجعل فيها تابل ويفوه بجميع

---

(١) بعد هذه الكلمة فى الأصل بياض بقدر كلمة .

الأفاويه ومرى نقيع ، ويدق معها فتاتة ولوز وصنوبر وفستق ، ويضرب الجميع بخمسة عشر بيضة ، ويسلق من الفصوص ويحشى بذلك الحشو الدجاجة ، وتخاط وتجعل فى قدر برطل ونصف ماء ، ونصف رطل زيت ، ويغلى على نار معتدلة ، فإذا قاربت الطبخ ألقى عليها رطلان من العسل وأربعة دراهم زعفران ، فإذا تصبغت الدجاجة أخرجت ، وألقى على العسل الخبيص ، ويطبخ حتى يشتد ، ثم تؤخذ صدرة الدجاجة الثانية ، ويصنع منها الأسفيريا بفلفـل وقرفة وبيضتين أو ما احتملت ، ويدق لحم الفخذين ويلقى عليه حوائج المرقاس على ما تقدم فى اللون الذى قبله ، وتنظف المصارين ، وتحشى به ، ويصنع منه مرقاس ، ثم يوضع الخبيص فى صحفة ويغرز فى وسط الدجاجة ، وتزين بالإسفيريا والمرقاس ، ويذر عليه فلفـل وقرفة وسكر ، ويغرق فيها صنوبر وفستق ، ويقدم .

لون يهودى محشو مدفون :

يدق اللحم قطعاً مدورة ، ويتحرى أن لا تكون فيه عظام ، ويوضع فى قدر ، ويلقى عليه جميع التابل والأفاويه ، إلا الكمون ، وأربعة مغارف زيت ، ومغرفتا ماء ورد ذكى ، وقليل ماء بصل ، وقليل ماء وملح ، ويغم بخرقة صفيقة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويطبخ برفق ، ويدق لحم مثل الذى يدق للبنادق ، ويفوه ، ويصنع منه بنادق صغار ، وتلقى [٢١ و] فى القدر حتى تنضج ، فإذا نضج الكل ضرب بخمس بيضات بملح وفلفل وقرفة ، ويعمل طيجن رقيق فى المقلاة ، ويضرب خمس بيضات أخرى ، ويعمل منها أيضاً طيجن آخر ، ثم تؤخذ قدر جديدة ، ويجعل فيها مغرفتا زيت ، ويغلى قليلا ، ويوضع فى قاعها أحد الطيجنين ، ويفرغ اللون عليه ، ويغطى بالطيجن الثانى ، ثم يضرب ثلاث بيضات بقليل غبار درمك وفلفل وقرفة ، وشىء من ماء ورد ، مع بقية اللحم

المدقوق ، ويلقى فى وجه القدر ، ثم يغمر بشقف نار حتى يحمر ، ويحذر أن يحترق ، ثم يكسر القدر ويجعل اللون فى صحفة صحيحا ، ويغرز فيه عيون نعنع وفستق وصنوبر ، وتلقى عليه الأفاويه ، وقد يجعل على هذا اللون جميع ما ذكر ، ويحذف ماء الورد ، ويجعل بدله مغرفة ماء كزبر مدقوق ببصل ، ونصف مغرفة مرى نقيع ، ويعمل فيه جميع ما يعمل فى الأول إن شاء الله تعالى .

لون أخضر محشو باللوز :

يقطع اللحم ، ويوضع فى قدر بتابل وأفاويه ، وقدر نصف رطل ماء كزبر قد دق ببصلة ، وثلاث مغارف زيت ، وملح ، فإذا نضجت خمرها بست بيضات وماء كزبر وأوقية لوز مسحوق ، وفتاتة ، ويخمر فى القدر منها أربعة فصوص ، فإذا تجعدت الخميرة غرف وزُيِّن بالفصوص ، وذر بالأفاويه ، وقدم إن شاء الله .

ثريد من حوت :

يدق بضع الحوت الكبير دقا جيداً ، ويضاف إليها ما احتملت من بياض البيض ومن الفلفل والقرفة وجميع الأفاويه الكفاية ، وقليل من الخمير ، ويضرب حتى يختلط نعما ، ثم تؤخذ قدر فيجعل فيها مغرفة خل ومغرفتان من ماء الكزبر الأخضر ، وماء بصل مغرفة ونصف ، ومغرفة مرى نقيع ، وتابل وأفاويه ولوز وصنوبر ، وست مغارف زيت ، والكفاية من الملح والماء ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا غلى غليات صنع من اللحم المدقوق صفة حوت ، ودسّ فى جوفه بيضة مسلوقة أو بيضتان ، ويوضع برفق فى المرق وهو يغلى ، وقطع الباقى بنادق حسنة ، وتؤخذ فصوص بيض مسلوقة فتكسى بذلك

اللحم أيضاً ، ويلقى الكل فى القدر ، فإذا نضج الجميع أخرج الحوت من القدر والفصوص المكسوة باللحم ، وقليت فى مقلات حتى تحمر ، ثم تخمر القدر بست بيضات ولوز مدقوق وفتاتة ، وينجم فى القدر .

قال أبقراط :

ينبغى أن يختار من الطعام للمرضى ما هو ألذ ؛ قال جالينوس فى تفسيره : إن معنى قول أبقراط ما هو ألذ هو الطعام الذى يشتهيه الإنسان العليل ، وتميل نفسه إليه وإن كان ناقص الفضيلة ، وكان من شأنه أن يولد خلطاً مذموماً ، فإن الإنسان إذا تناوله بشهوة واشتياق إليه احتوت عليه معدته وقبلته نفسه ، واشتملت عليه طبيعته ، فطبخه أتم طبخ وانهضم أحسن هضم ، وتولد عنه غذاء محمود ، وحالت مضراته نفعاً ، ومن هاهنا يُرى كثير من المرضى ينتفعون بالأغذية الضارة إذا أخذوها بشهوة .

فيما يجب أن يؤكل من الطعام وحده ولا يجب أن يخلط بغيره من الأغذية :

هذا باب جليل النفع فى حفظ الصحة والسلامة من الهيضات وفساد الأغذية فى المعدة وانقلاب الطبيعة ، فإن الطعام البطىء الهضم متى اغتذى معه بغذاء سريع الانحدار سهل الانهضام أفسد أحدهما الآخر ، وكان ذلك سبباً لحدوث التخم والهيضات والجشأ الحامض ، وتولد الكيموسات الفاسدة ، وأما كل طعام غليظ بطىء الانحدار مختلف فى الهضم ثقيل فى المعدة بعيد الهضم ، فسبيله أن يؤكل وحده ولا يخلط بغيره ، ويقدم ولا يؤكل إلا على الجوع الشديد ، والشهوة القوية الصادقة ، مثل الهرائس ، والرؤوس ، واللحوم البقرية السمان ، والأرز

باللبن ، والمجبنات ، والمحاشي المدسمة ، وما أشبه ذلك ؛ فهذه الأغذية الثقيلة البطيئة الانهضام والانحدار سبيلها أن لا تؤكل إلا وحدها ولا يخلط بها غيرها من الأغذية ، فإن ذلك فســاد ومضرة ، وذلك أنها إذا حصلت فى المعدة وحدها وقبلتها اشتملت عليها المعدة واحتوت عليها الحرارة الغريزية وطبختها ، وقويت الطبيعة على هضمها ، فكان الخلط المتولد عنها محموداً ، ومتى حصلت لغيرها تشيطت الأغذية اللطيفة منها واحترقت وأفسدت غيرها .

فى العادات التى يستعملها كثير من الأمم فى أماكنهم :

فكثير يشتهون(١) ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم ، وذلك أن أهل اليمن يطبخون [٢٢ و] بالتمر . . .(٢) ولا يختار ذلك غيرهم ، وأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسماق(٣) ويلتذونه ، ويكرهه غيرهم ، وأهل الشام يحبون ويؤثرون فى الأعراس الملين ، ولا يختاره غيرهم ، وكأهل تنيس من بلاد مصر فإنهم يطبخون من السمك الطرى مثل ما يطبخ من اللحم كالمضيرة والحضرمية والمروزية ، وأهل مصر يختارون من الطبخ المروزى ويكرهها أهل العراق لأنهم يشبهونها بالدواء لوقوع الإجاص والعنـاب والزيت فيها ، وكالملة التى يحبها أهل البادية إذ كانت طعامهم ويكرهها أهل المدن والحَاضِرة وخلق كثير يأكلون ويتأدمون بالسمن ولا يقدر غيرهم على شمّه فضلا عن أكله ، فليس من الواجب إذا ذمّ إنسان لونا من الألوان وطعما من الطعوم أحب أن يذمه جميع الناس ، فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة ، فإن الذى يكرهه ويميل عنه ويبغضه زيد قد يجوز أن يختاره ويحبه

(١) فى الأصل قطع أتي على معظم الكلمة وما أثبتناه هو أقرب ما يتفق مع ما بقى منها .
(٢) قطع فى الأصل بقدر كلمة .
(٣) هذه الكلمة غير واضحة بسبب قطع فى الأصل .

ويميل إليه عمرو ، ولابد من ذكر الشيء وضده وخلافه ، فإن لكل نفس شهوة ، ولكل شيء طالب وراغب .

ولما ألهم [الله] الناس لشَتَّى اللحوم ألهمهم طبخها وعملها بما يصلحها ويزيد فى تقويتها وغذائها وإصلاح كيفياتها ليكون سبباً فى منافع اختلاف طبائع الناس ، إذ كان منهم الدَّمَوِيُّ والبَلْغَمِيُّ والصَّفْرَاوى والسَّوْدَاوِيُّ ، فناس طبخوا بالماء والملح ، وقوم أصلحوا ، وآخرون طبخوا بالخل ، وغيرهم باللبن ، وآخرون بالسماق وبالمرى وغير ذلك ، وكثر تغيير الناس للألون وتزايدوا فيها واختلفت مذاقاتها وطعومها وقواها ومنافعها ، وبحسب ما جرى عليه أمر الطبخ كذلك أمر ما يصلح من الأخباز ، وذلك أن بشراً كثيراً دعتهم الحاجة وشدة الضرورة إلى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة وفى أقرب مدة كالبادية والرعاة والرسل وأصحاب السرايا والمسافرين ، فقوم أصلحوا خبز الملة ، وآخرون اختاروا خبز المقلى وما يعمل على الطاجن ، ثم تزيدوا فى ذلك ، وأصلحوا الأفران والتنانير وخبزوا فيها صنوف الأخباز ، وجعلوا لكل نوع من أنواع الخبز اسماً يعرف به ، فمنها الإصبهانى والرقاق واللبق والمشطب والمريش والمردوف وخبز الماء والطابونى والمغموم والمشوك والمظلوع ، وللملوك بالمشرق عادة وفصل حسن [٢٢ ظ] وذلك أنهم يأمرون الخبازين بأن يصنعوا لهم عدة أنواع من الخبز ويحضروا طبقاً كبيراً واسعاً يسميه الخبازون طبق العرض بمعنى أنهم يعرضون فيه ما يصنعون من الخبز على الصاحب ، فإذا نظر الملك إلى تلك الأخبار أكل مما يشتهى منها وما تدعوه نفسه إليه .

ولما كان من التركيب الذى ينتفع به فى صناعة الطب تركيب الأطبخة بأنواعها واختلاف طعومها فإنها بحسب تركيبها تستفيد إما حرارة وإما برودة وإما اعتدالا ، وكذلك تكون الحال فى غلظها ولطافتها وعمر انهضامها وسرعتها ، رأيتُ أن أذكر منها ما استُلِذَّ طعمه واستُحْسِنَ تركيبه وصنعته ، وأقسمه أنواعا على ما رتبه أولو الاتقان .

فأقول إن أول ما يجب أن يبدأ به فى صناعة الطبخ التحفظ فى تناولها من الأوساخ والعفونات ، وتنظيف الأوانى المستعملة لذلك مع نظافة الطباخ ، وكثير من الناس يقولون إن أطيب الطعام ما لم تر العين ، وليس كذلك ، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحس ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته فى صنعته فإن الصانع من الطباخين بعد أن يتم عمله ويفرغ منه لا يفكر ولا يبالى كيف كان ، لأنه يحسب أن الغاية التى تراد منه هى تعجيل الفراغ والانصراف ، ولهم خِلَالٌ وأشياء لا ينبغى ذكرها من قلة تحفظهم وسوء مناولتهم ، فكيف المطالعة عليها والنظر إليها ؟ وهذه الخلال التى دعت كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم ، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده ، حتى أَلِفُوا الطبخ وأَلَّفُوا فى ذلك كتبا كثيرة ، فمنهم أحمد بن المعتصم وابراهيم بن المهدى ويحيى بن خالد والمعتمد وعبد الله بن طلحة ، ثم أناس من بعد هؤلاء العلماء والحكماء والكتاب والوزراء وخواص الناس .

وينبغى أن نعنى بمعرفة الأشياء التى بها تكمل صنعة الطبخ ، وبها سمى الطبخ طبيخاً باختلاف طعومها ومذاقتها ، مثل أنواع الخلول والربوب والمرى والزيت وماء التفاح وماء رمانين وماء الزبيب والخردل والتوابل وجميع العقاقير ، ليُعلَمَ الرَّدِئُ منها والجيد ، فإنها إن كانت ردية فسد ما يعمل منها ، وكانت الألوان بخلاف ما ينبغى من الطعوم المحمودة المستلذة ، فتطيب [٢٣ و] النفوس بجودتها ولذتها .

واعلم أن معرفة تصريف التوابل فى ألوان الطبخ أصل عظيم ، فإنه أس الطبخ ، وعليه ينبنى ، لأن منها ما يوافق الأطعمة المذكرة ، وهى ألوان الخل ، ومنها ما يوافق المُؤَنَّثَة مثل التفــايا بأنواعها والبقليات وما أشبهها ، ومنها أيضا ما يبين الإطعمة ويذكيها ويطيبها ، ومنها [ما يجلب] المنفعة ودفع الضرر .

فالكزبرة اليابسة :

تدخل فى جميع الألوان ، وهى مخصوصة بالتفايا والمحشى ، ولها خاصة : وذلك أنها توقف الطعام فى المعدة ، ولا ينزل سريعاً حتى يتم هضمه .

الكامون :

يدخل فى ألوان الخل أو فى أمراق المقلوات من جميع ما يقلى به من الطير وغيره من اللحوم ، والكمون مع تحليله للرياح وهضمه فإنه يوافق أطعمة الخل والمرى .

وأما الكراويا :

فإنها تدخل فى الكرنبية والبقلية المكورة ، وحيث يكون الكرنب والإسفاناخ فى لون أو ثريد لابد فيه من الكراويا ، فإنها تطيب طعمها وتذكيها وتطرح رياح البقول ، وأما التفايا بأنواعها والمحشى فليس يدخلها كامون ولا كراويا إلا الكزبرة والفلفل ، وما أحببتَ أن تضيف من الأفاويه ، مثل السنبل والقرفة ، وسيأتى ذكر ذلك فى موضعه إن شاء الله .

الزعفران :

يتصرف فى المخللات والجمليات والمثلثات والمحاشى وألوان الدجاج التى يدخلها الخل والمرى ، وبعض الناس يحل الزعفران بالماء ، وحينئذٍ يجعله فى القدر آخر الطبخ ، وإنما يُجْعل الزعفران فى القدر أولاً مع اللحم مسلوقاً مع الفلفل وما يصلح من التوابل ، فيستحكم بذلك طعمه وصنعته .

ومنهم أيضاً من يجعل الخل والمرى آخراً عند تمام الطبخ ، فيبقى طعام الخل نَيّاً فى المرق ولا يدخل اللحم شىء من طعمه ، ويحسبون أنه إن جعل أولا تذهب حموضته ويقلّ طعمه ، وليس الأمر كما ظنّوا ، بل يزيد الطبخ

فى حموضته ويذكيه ، فإن الطبخ يجفف مائية الخل فتقوى حموضته ، ويذهب ما فيه من طعم زهم أو خمج ، وينفذ طعمه [فى] قطع اللحم وغيره مما يطبخ معه ، مثل ما يفعل الزعفران إذا جعل أولا .

ومنهم من يسحق الملح ويجعله فى القدر كأنه لا ينحل إلا إذا سحق زيادة لا تضر ولا تنفع ، فإذ ولا بد من سحقه فيكون فى مهراس الحجر أو العود كما ذكرنا [٢٣ ظ]

ومنهم من يذر الفلفل المسحوق على الطعام فى القطعة وقت الأكل ، وذلك من فعال الروم والبربر ، وإنما يُذَرّ على الطعام فى القصعة فى حين أكله القرفة والسنبل خاصة ، وذلك فى أطعمة معلومة وليس فى كل لون .

والحمص :

فجرمه ما له فى أنواع الطبخ معنى ، وإنما هو فى أطعمة البادية وأهل النهامة ، والذين يذهبون به للزيادة فى القوى إنما يأخذون ماءه خاصة ويضيفونه للحم ويطبخون به لونا أو ثريدا ، ولقد رأيت فى « تاريخ الزهرة » من تواريخ قرطبة أنه كان فى أيام عبد الرحمن الناصر لدين الله وفى أيام ابنه الحكم يطبخ خارج باب القصر كل يوم من الحمص المطبوخ خمس أقفزة قد أخذ ماؤها وصرف فى الطبخ ورمى بجرمه ، فكان يرفعه الضعفاء والمساكين ، وكذلك رأيت فى التاريخ المذكور أنه كان يفتت فى كل يوم ثلاثين خبزة برسم حيتان البحيرة التى فى القصر .

وأما السمن :

فليس يتصرف فى ألوان الطبخ بوجه ، وإنما يتصرف فى انواع الرفايس وبعض

الثرائد وما أشبه ذلك من أطعمة النساء ، واحتيج للزيت لما قد أفرط عليه اليبس والجفاف والأشياء الحريفة المخللة ليكسر حدتها ويكسبها ليانة وسلامة ويفيدها لدونة .

الأصل فى جميع الألوان أن يغلب على مرقها الدسم الكثير دون ما سواه ، كان اللحم ضعيفاً أو سميناً ، فليكثر فيه من الزيت ، فإن الزيت يدسم الأطعمة وإنه يطيبها ويذكيها ويصلحها .

المُـــرِىّ :

فليس ينبغى أن يستعمل منه إلا النقيع خاصة لما فيه من الذكاء والمنفعة ، وبعده المرى المصنوع من عصير العنب بالأفاويه دون خبز محرق ، وأما المرى الذى تصنع العامـــة من العسل المحرق والخبز المحرق وغير ذلك فليس ينبغى استعمالها بوجه ، فإنها مع توليدها للسوداء ليس لها منفعة ولا طعم ذكى .

وأمـا الخـل :

الذى يصلح للطبخ وغيره من أمور الصيدلة مثل السكنجبينات وخل العنصل فالخل الأبيض المصنوع من العنب الأبيض المتناهى فى الحلاوة الخالص الذى لم يدخله مـاء ؛ والخل احتيج إليه فى الطعام لمـا كان مغثياً مفسداً للمعدة ، فيكسبه الخل تقوية وطعما يستلذ به ، أو لما كان محتاجا إلى تلطيف [٢٤ و] وتقطيع من غير إسخان ، ولمـا كان الخل فى السكباج قوى الحموضة ثقيفاً جداً فيعدل بما اتفق من الحلاوات والدسم الكثير .

والخـــردل :

ينبغى أن يجتنب منه العقيق ، فإنه إذا قَدُمَ اكتسب مرارة ، ومن أجل

ذلك يغسل أولا بالماء الحار ، وحينئذٍ يصنع ، وأما الحديث منه فما يحتاج إلى غسل فإنه قوى الحرافة وليس فيه مرارة .

كيفية صنعته :

يؤخذ من الصناب الحديث ويدق فى مهراس من حجر أو من عود دقا قليلا حتى يصير هريسا ، ويغسل بالماء الحار ليذهب ما فيه من المرارة ، ويهرق عنه ذلك المـاء ، ثم يرد إلى المهراس ويدق دقا بليغاً ، ويسقى بالخل الثقيف شيئاً بعد شيء ، ثم يمرس فى خرقة خشنة أو منديل من صوف أحرش ، ثم يعاد إلى الدق حتى ينحل ، ويمرس حتى يخرج لبابه مثـل التلبينة الرقيقة ، حينئذ يدق من اللوز الحلو المقشر دقا بليغاً حتى يصير مثل العجين ، ويمرس فيه حتى ينحل ليعدل حرافته ويبيضه ويكسبه خثارة وعذوبة ، لما فى اللوز من الرطوبة المعتدلة والعذوبة اللذيذة فهذه منفعة اللوز وفائدته فى الصناب ، فإذا كمل على هذه الصفة استعمل مع الشواء وغيره من الأطعمة الدسمة الغليظة إن شاء الله .

* * *

قد ذكر فى كتاب الطبخ لأنوشروان أنه ينبغى لمن أراد أن تدوم صحته أن لا يأكل من طعام بات فى آنية النحاس ، وأن من الأغذية ما يكون جيداً ، فإذا بات فى آنية النحاس أو طبخ فيها استحال إلى كيفية ردِيّة ، وصار مذموماً ؛ ومما ذكر أيضاً أن الحوت إذا قلى وجعل فى آنية نحاس أو طبخ فيها وترك حتى يبرد عاد سما ، وذلك مما تكسبه هذه الأطعمة من قوة النحاس وطعمه ، ولسرعة استحالة الحوت واللبن ؛ وكذلك كل طعـام بات مكشوفاً فإن الهوام السمومية تدب بالليل وتتفقد بالملح وتحتاط عليه ، فإن كثيراً من الحشرات والهوامّ تطلب الملح حيث كان لتتملح به ، وربما سقط من لعابها عليه ، وتحتك فيه فتنسلخ من جلدها ، فكانت منه مضرة عظيمة ، فينبغى لذلك أن لا يطرح من الملح فى الطعام إلا ما كان منه مغسولاً أو

مغطىً محفوظاً ، ومما ينبغى أن يُتَحَفَّظَ منه أيضاً الطبخ الدائم فى قدر واحدة ، لا سيما إن كان غير مزجج ولم ينظف ، فإن كثيراً من الخدمة لا يغسلون القدر عند الفراغ من الطبخ [٢٤ ظ] ويكفونه على الأرض وهو حار ، وقد يوافق فى تلك البقعة عفنا ، فيصعد بخاره فى القدر ويتركب بينهما سم ، فيستحيل ما يطبخ فى القدر إلى كيفية ردية .

وقد أمر بعضهم أن تعد له قدور على عدد أيام السنة يطبخ له فى قدر جديدة كل يوم ، فإذا فرغت اتخذ غيرها ، ومن لم يمكنه ذلك فليأمر خادمه أن ينظف القدر كل ليلة بالماء السخن والنخالة ، فإن ذلك كله مما ينشط النفس للقبول على المطاعم ، وبضد ذلك يكون نفورها منها ، وقد تكتسب الأطعمة سوء مزاج ، وذلك لطول لبثها واستحالتها إلى التعفن وتركيبها وعملها على غير ما يجب ، فينبغى أن يتفقد هذه الأمور ، ولا يحقر بها ، ويتحفظ من مضارها حسب ما أمكن .

ومن الآلات التى يحتاج أن يستعدها من كان معتنياً بصناعة الطبخ والصيدلة مهراس من حجر الرخام الأبيض ، أو من عود يكون من الخشب الصلب مثـــل خشب البلوط أو البطم أو الزيتون أو الدردار أو البقس أو العناب ، مُعَدًّا لدق أشياء لا ينبغى دقها فى النحاس بوجه ، منها الملح والثوم والكزبرة الرطبة والبصل والخردل والنعنع والترنجان وغيرها من الأحباق والبقول ، ومن الفواكه مثل التفاح والسفرجل والرمان ، واللحم والشحم واللوز والحشو الذى يصنع للكعك وأطعمة الخبز ، وغير ذلك مما فيه رطوبة أو دسم ، لا سيما إن ترك فى النحاس حتى يتزنجر ويتغير ، فيكتسب كيفية ردية .

ومن هذا الخشب الصلب تكون المغارف والملاعق والعود الذى يقطع عليه اللحم ، واللوح الذى يمد عليه الكعك ، وأطعمة الخبز ؛ يكون أملس فى غاية الصقالة ، وكذلك الآلة التى يصنع بها المركاس ، يكون من الزجاج الأبيض ، أو من فخـــار مزجج ، أو من خشب صلب ، فإنه إن كان من النحاس

تزنجر داخل أنبوبته التى يمد عليها اللحم المدقوق حين يحشى فيختلط ذلك باللحم ، فيتغير كما ذكر .

كيفية تركيب استعمال ألوان الأطعمة ، وما ينبغى أن يقدم وما يؤخر منها :

فأول ما يبدأ بتقديم المؤنثة ، مثل البقلية المكررة والتفايا بأنواعها ، ومن بعدها من الألوان الجلى ، ثم المثلث ، ثم لون المرى ، ثم المخلل ، ثم المعسل ، ثم الفرطون ، ثم المعسل ثانية ، فهذا ذكر الألوان السبعة وترتيب أكلها .

وقد كان كثير من أكابر الناس وأتباعهم رسموا [٢٥ و] أن يوضع على كل مائدة بين يدى الرجال ألوان مفردة ، لون بعد لون آخر مرتبة ؛ وهو لعمرى أحسن من أن يجعل أغضرة كثيرة كلها على مائدة وأجمل وأكثر تأدبا وأطرف ، وهى طريقة أهل الأندلس والغرب رؤسائهم وخواصهم وذوى الفضل من أهلها من أيام عمر بن عبد العزيز وبنى أمية إلى هلم .

* * *

وهذا حين أَبْتَدِئُ بوصف البسائط من الأطعمة ، وأبدأ أولا بذكر التفايا بأنواعها ، إذ هى من أجل الأغذية وأعدلها كيموسا وأوفقها لكل مزاج لا سيما السوداوى والبلغمى :

التفايا البيضاء الساذجة المسماة أسفيدباجة :

هو لون معتدل الغذاء موافق للمعدة الضعيفة ، مولد للدم المحمود ، صالح للأصحاء والناقهين ، وهى مادة وهيولى لجميع أنواع الطبخ .

صفتها : يؤخذ من لحم الضأن الفتى السمين ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من ماء بصلة مدقوقة ، ومغرفة من الزيت العذب ، وقدر الكفاية من الماء ، ويجعل على نار لينة ، ويتفقد بالتحريك ، ويجعل فيه من البنادق وشىء من اللوز المقشر المقسوم ، فإذا نضج

اللحم وكمل طبخه أنزل القدر على الرضف حتى يفتر ؛ ومن أراد هذه التفايا خضراء فتخضر بماء الكزبرة الرطبة وحده ، أو مع شىء من ماء النعنع .

صفة تفايا بيضاء : نوع آخر :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وكزبرة يابسة وفلفل ، ويسير من ماء بصلة ، وقدر الحاجة من الزيت ، ويرفع على نار لينة ، ويغلى فى زيته وأبزاره ثم يضاف إليه من الماء قدر الكفاية ، ثم يؤخذ المبعر والقما[(١)] من المعا ، ويقلب ، ويربط أسفله بخيط ، ويجعل فى قعر المبعر المربوط بيضة مسلوقة مقشرة ، ويجعـــل عليها من لحم البنادق المدقوق المطيب بالتوابل ، ثم يجعل عليه بيضة أخرى ثم لقمة من اللحم المذكور حتى يمتلئ ، ويختم اللحم ، ويخاط فَمُه ، ويجعل فى القدر ، ويتم طبخ التفايا ، فإذا نضجت أخرج المبعر ، وقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ثم تفرغ التفايا إن شئت محمرة ببيض مضروب أو ساذجة ، ويقطع القما بسكين قاطع ، وينجم به التفايا ، ولا بد فيها من البنادق واللوز المقسوم ، ويذر عليها قرفة وسنبـــل ، وتقدم ؛ وإن شئتَ خَضَّرْتَها بماء الكزبر وحده [٢٥ ظ] أو يسير من ماء النعنع .

صفة التفايا المبيضة باللوز :

يطبخ من لحم الغنم السمين تفايا بيضاء مثل ما تقدم ، فإذا نضج اللحم حينئذٍ يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ويحل بماء الورد ويختر به التفايا المطبوخة ، فيزيد بياضها ، ولا بد فيها من البنادق ، وهى عجيبة ملوكية .

---

(١) كذا فى الأصل .

صفة تفايا مقلية كانت تعرف بمراكش «تاحصحصت» :

يؤخذ لحم فتى سمين ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويقلى فى قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصلة ومغرفة من الزيت ويسير من الماء ، ويدام تحريكه حتى يجف ماؤه ، ويتقلى فى زيته حتى ينضج ويحمر ، فهو قريب مما تقدم .

تفايا نوع آخر شرقية :

يؤخذ الكرش والدوارة والترت ولحم الصدر والذنب والمواضع السمان ، وتقطع فى قدر ، ويضاف إليه ملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزيت وسداب ، ويرفع على النار بعد ما يقطع بعض الكرش مع اللحم ويعمل من بعضه عصبا صغارا متقنة ، ويضاف للجميع ، ويطبخ ، فإذا كمل نضجه خَضِّرْهُ إن شئتَ ؛ وقد يعمل هذا اللون بالخل فيأتى عجيباً ونوعا آخر .

صفة شواء قدر صالح للشيوخ والمرطوبى الأبدان والمعد الرطبة :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويقطع قطعاً صغاراً فى قدر نظيفة بملح يسير وفلفل وصعتر ويسير من المرى النقيع وضرسا ثوم وقدر الكفاية من الزيت ، ويحمل على نار معتدلة ، ويدام تحريكه حتى ينضج ، ويستعمل .

صفة البنادق المستعملة فى بعض الألوان مثل التفايا والجملى وغيرها :

وقد يصنع منها لون يأتى ذكره إن شاء الله ، وهى حسنة الغذاء سريعة الهضم للناقهين والشيوخ والمعد الضعيفة ؛ يؤخذ من لحم السن والفخذ من الغنم السالم من العصب والعروق ، ويدق دقا بليغاً ، ويضاف إليه يسير من الزيت

وفلفل وقرفة أو سنبل ، وشىء من ماء بصلة ، وملح يسير ، ويسير من البيض ، وشىء من غبار الدرمك ، وينقى الزبيب الحلو من عيدانه وأوساخه ، ويغسل بالماء حتى ينظف ، فإن أردتَه نقيعاً ألقيتَ لكل كيل من الزيت كيلين من ماء سخن ، وجعلتَه فى آنية ضاربة حتى يغلى ، ثم تصفيه وتلقى عليه [٢٦ و] عسلا ، وإن أردتَه مطبوخاً جعلت كيلا من الزيت وثلاثة أكيال من الماء ، وأخذت قياسه بعود ، ثم زدتَ من الماء بقدر ما تريده ، وتطبخه حتى يرجع إلى قياس الرشم ، ثم صفيته ورميت فيه العسل وتركته حتى يغلى ، ثم تشربه إن شاء الله ، وكذلك تطبخ العسل للشرب على هذا المثال .

عمل إسفنج محشو :

تأخذ السميد وتغربله ، وتأخذ الدقيق وتجعله فى صحفة وتأخذ الماء ، وترش به السميد رشا خفيفاً ، ثم تجعله بيدك وتضمه كله ، وتغطيه بصحفة ثانية ، وتتركه حتى يرشح ، ثم تكشفه وتعركه حتى يصير كالدرمك ، ثم تقلى فيه الزيت وتعركه ، وتلقى فيه خميراً وبيضاً تطرح لكل مد خمس بيضات ، ثم تعرك العجين بالبيض ، ثم تجعله فى قدر جديدة بعد أن تدهن القدر بالزيت ، وتتركها حتى يختمر ، ثم تأخذ لوزاً وجوزاً وصنوبراً وفستقاً كل ذلك منقى ، ويدق الجميع فى مهراس حتى يصير كالملح ، ثم تأخذ عسلا صحيحاً وتجعله على النار ، ويغلى حتى يهم أن ينعقد ، ثم تأخذ اللوز والجوز والفستق والصنوبر الذى دققت ، وتطرح الجميع على العسل ، وتحركه حتى ينعقد ، ثم تأخذ من العجين الذى جعلته فى القدر من السميد ، وتعمل منه رغيفاً صغيراً ، وتجعل عليه من هذه العجنة المنعقدة لقمة ، وتعمل العجين كله على هذه الصفة ، حتى يتم الحشو ، ولا يكون العجين خفيفاً إلا بين ذلك ، وتأخذ مقلاة وتجعل فيها زيتاً ، فإذا بدأ بالغليان تلقى فيه اللقم من الإسفنج وتقليها بنار لينة حتى يتم .

وإن أردت أن تعقدها بالسكر فافعل . وإن شئت أن تلقى فى العجنة من اللوز وغير ذلك سكراً مسحوقاً وماء ورد فألق تأتك طيبة مألوفة .

مجبنة من رقاق :

يعجن الدقيق بقليل ماء ، ثم يتمم عجنه بزيت ، ثم يعمل من بعضه رُغَيْفَاتٌ رقاق يمد بالقصبة مثل خمس عشرة رغيفاً ، وتجعل فى قاع المجبنة إذا عملت ، ثم تجمع وتفتل وينفخ فيها ثم تصنع ثانية وتفتح لتصير أوراقا ، فإذا جعل الخبز فيها جعل طاقة منه ورغيف واحد ، ثم طاقة ورغيف ، يجعل من الرغف داخلها مثل ثلاثة ، ويكسر على الجبن مثل بيضتين أو ثلاثة مضروبة ، [٢٦ ظ] ويجعل أيضاً من قشر الجبن على ما تقدم فى قاعها ، ثم تغطى وتدهن بالبيض كلها ، وتبعث إلى الفرن فى صحفة تراب كبيرة تطبخ فيها ، فإذا طبخت فيها زبداً وسمناً وتغمها ساعة حتى تتشرب وكل هَنِيئاً مَرِيئاً .

مخبزة من فراخ أو زرازير :

يعجن العجين على مثال عجين المجبنة : إن شئت مورقة ، وإن شئت مختصرة ، وتصنع منها خبزة على سبيل ما وصفنا فى المجبنة ، وتأخذ الفراخ أو ما شئت ، وتنظفها ، وتطبخ فى القدر بماء وملح ، ولا يبالغ فى الطبخ ، وتدق بصلة مع كزبر أخضر ويابس وفلفل ، ويجعل كله فى مقلاة فخار بشىء من زيت ومغرفة مرى ومغرفتى زيت على النار ، وتحركها حتى تبالغها ، وتأخذ بيضتين وتكسرها فى المقلاة على النار وتحركها حتى تتصفى المرقة ، ثم تنزلها عن النار ، فإذا بردت أخذت الفراخ وقطعتها على شطرين ، ووضعتها فى المخبزة المعمولة ، وأخذت من فصوص البيض ووضعتها فيها ، وغطيتها بالغطاء

المعمول لها ، وزينتها بمحاح بيض ، وبعثت بها إلى الفرن فى صحفة إن شاء الله تعالى .

مخبزة بحوت بحرى أو نهرى :

يعجن العجين على الوصف المذكور للمجبنة ، ويؤخذ الحوت ، فينقى من داخله وخارجه ، ويغسل ويعصر من مائه ، ويؤخذ من ماء البصل والكزبر الأخضر فيخلط مع التابل وفلفل وهيلج ، ويضرب فى صحفة قد طرح فيها مغرفة مرى ، ومثلها زيت ، وأربع بيضات ، ويصفّ الحوت بهذه الصحفة[١] ويغطى بغطائها ويبعث إلى الفرن ؛ ومن أراد أن يعملها بلا تابل يعمل المخبزة على طول الحوت ويدخل فيها الحوت ، ويلقى فيها فلفلا كثيرا بعد أن يدهنها بالزيت ويغطيها ويبعث بها للفرن إن شاء الله .

خبزة مورقة :

يؤخذ من دقيق فيعجن حتى يكون رطباً ، ويكون فيه زيت ليكون رخصاً ، ويجعل فى العجين خميرة ، ثم يؤخذ العجين فيمد وترقق حواشيه ، ثم يطوى ويفتل ، وينفخ فيه حتى يصير الريح فى جوانبه ، ثم يغلق طرفاه باليد ويعمل منه خبزة ، وتكون الخبزة غليظة ، ويجعل فى مقلاة فخار ، ويصب فى المقلاة مغرفتـا زيت ، وتوضع الأصابع على الخبزة حتى يصير فيها كالمداهن فى وجه الخبزة ، وتدخل الخبزة فى الفرن فإذا طبخت تجعل فى صحفة مزججة ، ويؤخذ العسل ويطبخ بشىء [٢٧ و] من الفلفل ، ويصب عليها إن شاء الله .

---

(١) فى الأصل : المرقة ، ولا يستقيم بها المعنى .

خبزة معجونة بزبد :

يؤخذ ثلاثة أرطال دقيق درمك ، فتعجن برطل زبد فإذا كمل عجنه ترك حتى يختمر ، ويخبز منه خبزة ، وتبعث إلى الفرن فى صحفة ، فإذا طبخت حولت من الجانب الباقى فى صحفة أخرى ، وتعاد إلى الفرن ، فإذا استوى طبخها أخرجت من الفرن ، ثم تغمها ساعة وتقدمها .

ينخل الدرمك ثلاث مرات ويؤخذ منه المخ ، ويلف بسمن ، ويعجن بمح البيض ، ويلقى فى العجين شىء من زعفران وملح ويجعل فى مقلاة من تراب سمن ، ويغلى ، ويؤخذ كيل من عسل ، وآخر من العجين ، ويلقى فى السمن المغلى حتى يطبخ ، ويلقى فيه لوز منقى وصنوبر ، قبل أن ينعقد ويذر عليه فلفل ويقدم .

صنعة القطائف :

يجعل قدر بماء على نار حتى يغلى ، ويجعل فيه سميد غليظ ، ويطبخ على نار حتى يصير عصيدة ، ثم يخرج من القدر ويجعل في صحفة ، ويغلى العسل ، ويلقى عليه مع الفلفل ، ويقدم إن شاء الله .

سكرية من إملاء أبى على البغداذى :

يؤخذ رطل من سكر ويصب عليه أوقيتان من ماء ورد ، ويغلى فى برمة فخار حتى يهم بالانعقاد وأن يحتبس بين الأصابع ، ثم ثلث رطـل من لوز مقسوم مقلى غير محروق ، ويدق نعما ، ويلقى عليه السكر ، ويحرك على النار حتى ينعقد ، ثم يبسط فى صحفة ويذر عليه سكر مسحوق .

سكرية من إملائه :

يؤخذ رطل من سكر ، فيدق وينخل ، ويؤخذ ثلث رطل زيت عذب ، ويلقى فى برمة فخار ، فإذا هم أن يغلى ألقى عليه ثلث رطل درمك وأوقيتان لباب خبز درمك أو سميد ، ويحرك تحريكتين أو ثلاثا ، ويلقى عليه السكر وأوقيتان من ماء الورد ، ويحك حتى يظهر عليه الزيت مختما ، وتظهر الفالوذية مجتمعة قد انعقدت ، وتنزلها وتهرق عنها الزيت ، وترفع إن شاء الله .

خبيصة من إملائه :

يؤخذ نصف رطل سكر ، وثلث رطل لباب خبز درمك ، فيدق السكر ، ويخلط معه اللباب ، ويجعل معه ثلاث بيضات ، ويسخن فى برمة فخار نصف رطل زيت عذب أو أقل ، فإذا غلى ألقى عليه السكر واللباب والبيض ويحرك على النار حتى يطبخ ويلتف ، ثم يترك ويذر عليه السكر مدقوقا .

خبيصة برمان [٢٧ ظ] :

يؤخذ نصف رطل سكر ، ويوضع فى قدر أو برمة ، ويصب عليه ثلاثة أرطال من ماء الرمان الحلو السَّفْرى ونصف أوقية من ماء ورد ذكى الرائحة ، ويغلى نعما ، ويلقى عليه بعد الغليتين نصف مد سميد ، ويغلى حتى ينضج السميد ويلقى فيه وزن ربع درهم زعفران مسحوق مغربل ، وثلاثة أواقى لوز ، ويجعل فى صحفة ، وينثر عليه مثله من سكر مدقوق ، وتصنع بنادق منها .

خبيصة رابعة :

يؤخذ نصف رطل سكر ، ويلقى عليه ثلاث أواقى ماء ويغلى على النار ،

ثم يلقى عليه ثلاث أواقى نشا ، وثلث رطل زيت عذب ، ويغلى حتى يرمى الزيت ، ثم يصفى ذلك الزيت عنه ، ويصب عليه شىء من دقيق اللوز ، ويرفع إن شاء الله .

لون يعمل بالخبيص :

يؤخذ اللحم الطيب السمين ، ويوضع فى القدر مع بصلة صحيحة وفلفل ويحل شىء من عسل بماء ، ويغمر به اللحم ، حتى يبالغه الطبخ ، ويكسر الخبيص ، ويطرح فى القدر ، ويقلى مع شىء من زعفران ، فإذا طبخ رَحَّلْتَ القدر عن النار ، وتركته حتى يخرج ودكه ، ولا تعمل له خميرة .

لون من باذنجان :

يسلق الباذنجان ، ويطرح طعمه من قشره الأعلى ، ويدق ذلك الطعم كله ، ويجعل فى برمة مغرفة ونصف من زيت ، ومغرفتان من مرى وفلفل وكراويا ، وشىء من بصلة مدقوقة غاية ، وملح ، ويرفع على النار ، فإذا غلى ألقى فيه الباذنجان المدقوق ، ويحرك نعما ، فإذا نضج يخمر به محاح البيض ، ويخمر ببياضها مع فتات وجوز ، فإذا جعل فى الصحفة ذرّ عليه فلفل وقطع عليه فيجن .

عمل بيض محشو :

تأخذ من البيض ما أحببتَ ، وتسلقها صحاحا فى ماء سخن ، وتجعلها فى ماء بارد ، وتشقها بخيط على شطرين ، وتأخذ المحاح على حدة ، وتدق كزبراً أخضر ، ويؤخذ ماء بصلة وفلفل وكزبر يابس ، فتضرب الجميع كله فى واحد مع مرى وزيت وملح ، وتعرك معه الفصوص حتى يصير عجينة ، ثم تحشو

منه بياض البيض وتعلقها ، وتدخل فى كل بيضة عويداً ، وتذر عليها فلفلا إن شاء الله .

لون محمود فى الربيع لأصحاب الامتلاء وغليان الدم :

يؤخذ فروج أو طيهوج أو دراج أو مخاليف العجل أى ذلك تمكن ، فتفصل ، وتجعل فى قدر ، [٢٨ و] ويجعل معه ماء كزبرة خضراء ، ويغمر بالخل المصعد ، ويطرح فيه من التفاح الحامض المنقى من قشره . وحبه أجزاء معتدلة التقطيع ، وشىء من دار صينى وقرنفل وزنجبيل وفلفل أبيض ، ثم يؤخذ من صفرة البيض ما أحببت ، فيضرب به على قدر ما يخمر به الفروج المطبوخ ، ويخمر به القدر ، ويغرف وينثر عليه من الأفاويه يسير ، وتقدم إن شاء الله .

لون سكباج محمود الغذاء :

يؤخذ من لحم فَتِىٍّ فيقطع ، ويجعل فى قدر ، ويحمل عليه من الخل ما يغمره ، ويجعل معه زبيب على قدر ما يراد من حموضته ، ويغلى عليه ، ثم يرمى عليه فلفل وكزبرة يابسة قدر الحاجة ، وبصلة مدقوقة مع كزبرة خضراء وملح وسن ثوم ، ويطبخ حتى يكمل وينضج ، ثم يؤخذ محاح بيض مسلوق ، فتسحق مع لباب خبز نقى مبلول ، ويخمر به القدر ، ويترك حتى يحسن ، ويغرف ويقدم .

صفة الخبيز باللحم :

يقطع لحم الصدرة والكلى والأضلاع وما أشبه ذلك ، ويوضع بعد غسله فى قدر ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الزيت مغرفتان ، ومن العسل رطل واحد ، ثم يطرح على النار ، ويسحق درهم زعفران ، ويلقى معه ، فإذا نضج

اللحم أنزل إلى الغدا(١) ، ثم يؤخذ الخبيص ، فيفت ويطرح فى القدر ، ويحرك قليلا قليلا ، فإذا نضج الخبيص أنزل فى غضار ، وذر بالتابل الرفيع ، وقدم إن شاء الله .

عمل القاهريات :

يؤخذ السكر ، ويدق اللوز الحلو دقا جيداً ، ويجعل من هذا جزء ومن هذا جزء ، ويخلطان ويعجنان بماء الورد الذكى ، ويفوه بالأفاويه الرفيعة كالقرفة والدار صينى والسنبل والفلفل والخولنجان وجوزة الطيب ، يجعل منها باعتدال ما احتمل ذلك السكر واللوز ، ويضرب الكل تضريباً جيداً ، ويكون عجنه إلى الشدة ما هو ، ثم يصنع منه حلق صغار على شكل الكعك ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك رطل أو نصف رطل أو ما احتمل السكر واللوز المدقوقان ، فيعجن بخبيز وملح ، ويترك حتى يختمر ، ثم يؤخذ شىء من النشا ، فيجعل فى ذلك النشا العجين بماء ، ثم تؤخذ مقلاة فتنظف تنظيفاً حسناً ، ويوضع فيها زيت عذب ، وإن كان دهن لوز حلو كان أجود ، وترفع على النار ، فإذا غلى الزيت أخذ من تلك الحلق المصنوعة [٢٨ ظ] واحدة بعد واحدة ، وحمست فى ذلك العجين ، وألقيت فى ذلك الزيت المقلى ، والتى تطبخ قبل تخرج ، وقد بدأت تحمر قليلا جداً ، وترص وترتب فى صحفة ترتيباً حسناً ، ثم يصب عليها عسل شهد منزوع الرغوة ، أو شراب جلاب مزموم العقد ، ويذر بالسكر المسحوق ، ويقدم إن شاء الله .

عمـــل الضفائر

يؤخذ المراد من دقيق الدرمك أو السميد ، والسميد فى هذه الأشياء

(١) جاء فوق هذه الكلمة فى الأصل « كذا » .

أجود ، فيُبَلّ بالماء السخن بعد أن يغربل ويعجن ، بعد أن يضاف إليه شىء من دقيق الدرمك وخمير وملح عجناً جيداً ، ويسلق بالماء مرة بعد مرة ، حتى يأتى قواما معتدلا ، ثم يفقص فيه لكل رطل من السميد خمس بيضات ، ودرهم زعفران ، ثم يضرب الكل تضريباً جيداً ، ثم ينزل العجين فى صحفة فيغطى ، ويترك حتى يختمر ، وعلامة اختماره ما ذكر فى الذى قبله ، فإذا اختمرت نظفت المقلاة ، وملئت بالزيت العذب ، ثم رفعت على النار ، فإذا أخذ فى الغليان صنع من ذلك العجين المختمر ضفائر كالذوائب على مقدار الشبر ، وأقل من ذلك ، ويدهن صانعها بالزيت وتطرح فى الزيت ، وتقلى حتى تحمر ، فإذا كمل قليها رتبت فى غضار ، وصب عليها عسل منزوع الرغوة ، مفوه بالفلفل والقرفة والدارصينى والسنبـل ، وذر على ذلك السكر المسحوق ، وقدمت إن شاء الله .

وهكذا تصنع الإسفنج ، غير أن عجين الإسفنج يكون إلى الخفة ، ويحذف منه الزعفران ، ويبندق ، ويقلى على تلك الصورة ، إن شاء الله تعالى .

وإن أردت حشو الضفائر والإسفنج حشوتها بحشو تتخذه من اللوز والسكر على نحو ما ذكر فى عمل القاهريات .

عمل رأس ميمون :

يصنع بالسميد ما صنع بالمتقدم حرفا حرفا ، ويضاف إليه شىء من سمن ، ويضاف إلى كل رطل أربع بيضات أو خمس على ما قلنا ، ولا يزال يضرب بالماء والسمن أبدا حتى يتميع ، ويؤخذ قدر جديدة مزججة لها جوف وعنق ، فيسقى بزيت وسمن حتى يتشرب نعما ، ثم ينزل ذلك العجين فيها إلى العنق فقط ، ثم يؤخذ قنوط قصب منفوذ من الرأسين ، فينزل فى وسط القدر وقد دهن بالسمن ، ثم يترك حتى يختمر ، وعلامة اختماره تولد الثقب فيه كما قلنا [٢٩ و]

المعقود ، ويخلط به ، ومقدار ما يلقى لكيل من العسل من الخبيص رطلان ، ويترك حتى ينعقد ويبرد ويتصفى ، ويستعمل إن شاء الله .

وقد يقشر السمسم ويحمس قليلا ، ويلقى مكان الخبيص ، ويعقد العسل ببياض بيض كثير نحو العشرين أو أكثر إن شاء الله .

صفة معقد السكر :

يحل رطل سكر برطلين ماء ورد ذكى على نار معتدلة ، فإذا انحل صفى بمنديل صوف ، ثم رد إلى النار ، ويحرك حتى يطبخ نعما ، ثم ينزل عن النار حتى يفتر نعما ، ويضرب ببياض اثنتى عشرة بيضة فى صحفة تضريباً حسناً حتى يرتفع رغوته ، ويلقى على السكر المذاب ، ويرد إلى النار ويضرب بقصب حلواء حتى يبيض ، ويأتى فى قوام العصيدة ، ويرفع على النار ، ويلقى فيه نصف رطل فستق إن أمكن ونصف رطل لوز مقشور ، ويستعمل إن شاء الله .

عمل الفالودج :

يحل كيل عسل بنار فاترة حتى ينحل ويتميع ، ثم يصفى بمنديل صوف ، ويعاد إلى النار ، ويجعل معه كيل زيت ، فإن كان شهدا عقد برطل نشا ، وإن لم يكن شهدا برطل وربع ، ويحرك حتى يعقد مع ستة دراهم من زعفران مسحوق ، فإذا انعقد ألقى فيه نصف رطل لوز ، ويخرج إلى الرخام حتى يفتر ويحرك بالأيدى حتى يخرج عنه الزيت ، ويلطم بالأيدى رغفا رقاقا ، ويستعمل إن شاء الله .

معقد العسل :

يرفع كيل عسل شهد على نار معتدلة حتى يتميع ، ثم يصفى ويعاد إلى النار ،

ثم يضرب ببياض خمس وعشرين بيضة ، إن كان شهدا ، وإن لم يكن شهدا فببياض ثلاثين بيضة ، ويلقى على العسل ، ويضرب بقصبة الحلواء حتى يبيض وينعقد ، ثم يلقى فيه رطل جوز منقى من قشرته ، ويستعمل إن شاء الله .

صنعة تعرف بالقصب الحلو :

يؤخذ من اللبن الحليب كيل ، ويجعل فيه رطلان من السكر ، ويصفى بمنديل ، ثم يرفع على نار معتدلة ، ويطالب بالطبخ والتحريك الرقيق حتى ينعقد ويتشرك ، ثم يوضع فى صلاية حتى يبرد ، ثم يمد منه قطع مقدار كل قطعة أربع أصابع ، وتطوى كأنها قنانيط القصب ، وتلفّ فى دقيق الدرمك المغربل ، وتسوى أطرافها بسكين لتأتى معتدلة ، وتوضع فى أطباق ، وتقدم إن شاء الله .

مقورة محشية :

يغربل من دقيق الدرمك رطل ونصف [٢٩ ظ] غربلة جيدة ، ويعجن بمحاح خمس عشرة بيضة ، ومن اللبن الحليب ما احتمل ، ويجعل فيه قليل خميرة ، ويكون العجين للشدة ، ويعمل منه قرصة مثل رغيفة ، ويترك حتى يختمر ، ثم تملأ مقلاة بزيت عذب ، وتحمل على النار ، فإذا سخن جعلت فيه الرغيفة ، وتدار شيئاً شيئاً ، ويتحفظ بها لئلا تتهشم ، ثم تتقلب ، فإذا احمرت حمرةً يسيرةً أخرجت وجعلت فى صحفة ، وقورت كما تقور المقورة ، وأخرج جميع ما فيها من الفتات وحُكَّ بالأيدى حتى يتدقق نعما ، ثم يؤخذ من الجوز واللوز المقشورين ومن السكر الكفاية ، فيدق دقاً جيداً ، ويجعل منه فى المقورة طاقة ، ومن الفتات طاقة ، حتى تملأ المقورة ، ويذر أيضاً بين كل طاقتين السكر المسحوق ، وترش أثناء ذلك بماء الورد ، ثم يغلى سمن عذب

وعسل جيد غليانا جيداً ، ويصب على المقورة فإذا تغرغرت رد عليها الغطاء الذى قلع من رأسها ، ويصب بقية العسل والسمن على الغطاء ، ويذر بالسكر ويقدم .

صفة تعرف بثردة الأمير :

يعجن من دقيق الدرمك بماء وفلفل وقليل زيت وخميرة عجناً جيداً ، ويعمل منه أربع رغائف رقاق وتقلى فى مقلاة بزيت عذب كثير ، حتى تحمر نعما ، وتخرج من الزيت ، وتدق دقاً جيداً ، ويعمل من باقى العجين على هيئة المجبنة صغارا مجوفة ، ويعمل لها أغطية ، وتقلى فى زيت عذب ، ويتحفظ بها ، ويتحرى أن تكون بيضاء ولا تحمر ، وتقلى الأغطية أيضاً ، ثم يؤخذ فستق ولوز وصنوبر مقشورة وسكر قدر الكفاية ، فيدق دقاً جَرِيشاً ، ويفوه ويعجن بماء الورد الذكى ، ويخلط إلى سحيق الرغف ، ويحرك حتى يختلط اختلاطاً جيداً ، ويملأ منه المجبنات المعدة وتغطى أغطيتها ، ويتوثق منها لئلا تتبرأ [١] الأغطية ، وتصف فى صحفة ، ويجعل بينها بقية الحشو ، وترش أثناء ذلك بماء الورد الذكي حتى تملأ الصحفة ، ويذر بالسكر الكثير المسحوق ، وتقدم ؛ وإن سقيت بالجلاب العسلى المزموم العقد كان حسناً إن شاء الله .

عمل الخبيص :

يطحن من القمح جشيش غليظ ، ويغربل من دقيقه ، ويلقى فى البلل ليلة ، ومن الغد يعجن بالرجل ، ثم يعصر ما يخرج منه من اللبنية ، ويفعل ذلك مرارا ، ثم يترك حتى ترسبه جميع اللبنية إلى قعر الإناء ، ويراق عنه

(١) كذا فى الأصل ، ولعل صوابها « تتهرأ » .

جميع الماء ، [٣٠ و] فإذا اختمر وُجِّه إلى الفرن وأبعد من النار ، وترك حتى يحمر ويطبخ ، فإذا أتى من الفرن هزّت القدر هزاً جيداً برفع ، ينحى الرأس عنها ، ثم يكسر القدر قليلا قليلا ليخرج الشكل بهيئته ، وإن استعصى صُبَّ فيه شيء من العسل والسمن ، ولا يزال يرفق به حتى يخرج صحيحا ، لأن مدار أمره أن يخرج على هيئة رأس إنسان ، ثم يرفق أيضاً بإخراج هذا القنوط ، ويملأ الثقب بالعسل والسمن والزبد ، ويوضع كما هو فى صحفة ويغترز فيه الصنوبر المنقى والفستق ، ثم يصب عليه السمن مذوبا ، ويذر السكر المسحوق عليه ، ويقدم إن شاء الله .

صفة من حوائج الخبز والحلوى :

يؤخذ رطل من دقيق الدرمك ، ويعجن عشرون فصّا من فصوص البيض وقليل ماء وزيت ، ثم يصنع منها قرَص صغار رقاق جداً ، وساعة يفرغ من عملها تقلى فى زيت كثير حتى تقرب أن تحمر ، وتجعلها فى صحفة ، ويغلى العسل قليلا وتنزل رغوته ، ويقطع فيه جوز ولوز ، ويصب على صحفة ويذر عليه سكر ، ويجعل عليه صنوبر صحيح ويقدم .

رأس ميمون محشو :

يؤخذ رطل دقيق درمك ، ويعجن حتى يرطب قليلا ، ثم يعجن بنصف رطل سمن وماء وعشر بيضات ، ويضرب بذلك كله حتى يرطب نعما ، ثم يؤخذ فرخ حمام ، فينظف وتخرج أحشاؤه ، ويدق بشيء من البصل وفتاتة ولوز مقشور ، ويضرب بخمس بيضات وفلفل وقرفة ودار صيني وسنبل وشيء من ماء الكزبر ، ويحشى به الفرخ ، ويدس فى الحشو بيضة مسلوقة ، ويخاط ويجعل فى قدر بماء وملح وزيت ، فإذا طبخ تؤخذ قدر ثانية لها جوف وعنق ،

فيجعل فيها زيت وماء ورد ، ويصنع لها بنادق من لحم خروف ، أو صدرة دجاجة ، ويطبخ بالكفاية من الملح والماء وبصلة مسحوقة وورق أترج وعيدان بسباس حتى ينضج ، فإذا نضجت خمرت بست بيضات وفتات خبز بارد ودقيق درمك ، ويصنع لها أربع بيضات محشوة ، وينجم فيها فصوص بيض ، فإذا كمل طبخها وتجعدت الخميرة رفعت المقلاة على النار الفاترة بشيء من الزيت ، وضربت بيضة بشيء من فلفل وملح ، وبسطت على المقـــلاة وهى فاترة الحرارة ، حتى تغلى ، وتأتى فى نهاية الرقة ، وتقلع وتوضع فى قاع الصحفة ، وتصنع بيضة أخرى [٣٠ ظ] على تلك الصفة ، ثم يغرف اللوز ويوضع الرغيفة ، ويزين ببنادقه وبيضه المحشوة ، بعد أن يشق أرباعا ، ويوضع الحشو بين ذلك ، ويغطى بالرغيفة الثانية حتى لا يظهر من اللوز شيء ، وتغرز فيه عيون نعنع ولوز محمس وفستق محمس ، ويقدم إن شاء الله .

لون من حجلة :

تفصل الحجلة بعد تنظيفها ، وتوضع فى قدر ويلقى عليها نصف مغرفة خل ومغرفة زيت وثمن درهم زعفران وحب صنوبر وبصلة مدروسة وتابل وفلفل ودرهم دار صينى ، ويضرب لها بنادق من حجلة أخرى ، والكفاية من الملح والماء ، وترفع على نار معتدلة ، فإذا نضجت خمرت بأربع بيضات وقليل غبار درمك ، وتنزل إلى الرضف حتى تتجعد الخميرة ، ويطبخ لها بيضتان حتى تشتد ، وتغرف ، وتزين بالبنادق والفصوص ، وتقطع البيضتان تقطيعاً دقيقاً ، وينثر على وجه الصحفة ، ويذر بالتابل الرفيع ، ويقدم إن شاء الله .

عمل قادوس :

يؤخذ لحم الجدى من عرده[١] ومعدته وبضيعة من السرة والكلية ومن

(١) ورد فى الأصل لفظ « كذا » فوق هذه الكلمة .

المواضع الرخصة من اللحم مقدار ربع رطل ، فيقطع بضيعات صغار ، ويوضع فى قدر ، ويلقى فيه جميع ما يلقى فى الجملية حرفا حرفا ، ويكون المرق قليلا ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، فإذا نضج أخرج على لوح وقطع تقطيعاً دقيقاً مثل تقطيع السنبوسك وأدق ، ويجعل فى صحفة ، ويغرف من الدهن الذى طبخ فيه شىء ، ويلقى عليه ، ثم يفوه بالأفاويه العطرية كالفلفل والدار صينى والخولنجان والسنبل وما أشبهها ، ويكسر عليه ثلاث بيضات ، ويضرب تضريباً جيداً ، ويقدر ملحه ، ثم يؤخذ القادوس فيلقى فيه زيت ، ويدار فيه حتى يأخذ جميعه ، ويؤخذ جميع فص بيضة نيا ، ويلقى فى قاع القادوس ، ويفتح الغطاء ويدفن فيه ، ويؤخذ ذلك الحشو كما هو ويلقى فى القادوس على الفص برفق ، لئلا يتكسر الفص ، ولا يزال يغلى حتى يقدر أن الحشو قد انعقد وقد احمر من جوانبه حمرة جيدة ، ولا يغفل عنه لئلا يحترق فيفسد طعمه ويعسر تخلصه من القادوس ، ثم يخرج من الغطاء ، ويصب على وجه القادوس مقدار مغرفة خل حاذق ، ويغلى قليلا قليلا حتى يسكن غليانه ، ثم ينزل [٣١ و] فى الماء حتى يفتر ويقلب فى غضار على فمه ويهز حتى يتبرأ من القادوس ، ويبقى واقفاً فى وسط الغطاء والفص فى رأسه ، ويقدم إن شاء الله .

قادوس من بنادق :

تصنع بنادق على صورة عمل البنادق بماء البصل وقليل من ماء الكزبر والمرى والتابل ، ويضرب ببياض البيض ثم تؤخذ قدر صغيرة جديدة ، ويوضع فيها بصلة مدروسة بكزبر أخضر وملح ومغرفتى خل حاذق ومغرفة مرى رأس ، وحبات صنوبر ودرهم دارصينى وفلفل وقرفة وتابل وقليل ماء ، ويحمل على النار حتى يغلى نعما ، ثم يصنع من اللحم المدقوق بنادق وتلقى فى القدر ، وتغلى حتى يبقى من الماء أقله ، وتخمر ببيضتين وفتات ، وتجعل على الفص

حتى يتجعد الحشو ، ثم تأخذ القادوس ، وتجعل عليه زيتاً ، وتكون قد درست لحماً درساً جيداً مثل ما يهيأ للبنادق بماء الكزبر والبصل ويضرب بماء وبيضتين أو ثلاث وقليل غبار درمك ، ويلقى بعضه فى القادوس ، ويخرج ما فى القدر من البنادق ، ويلقى فى القادوس على اللحم المدروس ، ويلقى عليه بقيته ، ويدفن فى الغطاء ويتحفظ فى طبخه ، فإذا احمر أنزلت القادوس فى الماء البارد حتى يفتر ، ثم يثقب فى صحفة ، ويلقى عليه وحوله المرق والحشو الذى بقى فى قدر البنادق ، ويقطع عليه فيجن ، ويذر عليه فلفل ودارصينى وقرفة ، ويقدم .

حشو الخروف بالجبن :

يخلى جوفه من كل ما فيه ، وينظف ، وتقطع أطرافه ورأسه وينحى ، ثم تأخذ دوارته فتعمل منها عصبا صغاراً نظيفة ، وتقلب المبعر وتنظفه وتقطعه صغاراً ، ثم يؤخذ من الجبن ما يكفى الخروف فيفت بعضه ويهيأ مثل ما يهيأ المجبنات ، ويفوه بالفلفل الكثير والقرفة والدارصينى وماء الكزبر الأخضر وماء البصل وعيون النعنع وما احتمل من البيض ، ويضرب نعما ، ويشق بعضه أمثال البشماط أو أوسع ، ويدس الحشو فى جوف الخروف مع العصب والمبعر المقطع ، ويقدر ملحه ، ويقشر أجنابه ، وتدس فيه قطعات الجبن ، ويجعل حولها من الحشو أيضاً ، وما يبقى من الحشو تضرب به بيضاً ، وتضيف إليه أيضاً من الأفاويه مع ماء الكزبر ، ويلقى على الخروف فى طاجن كبير ، ويحمى التنور ، فإذا أحمى أخرج الجمر ، وأنزل على الرضف ، ويرش [٣١ ظ] بقليل ماء ، ثم يوضع الإناء فى جوف التنور ، ويجعل الطاجن فيه ، ويطين التنور ويفتح كواه السفلى ، ويتفقد فإذا احمر ونضج أخرج وجعل فى جفنة كبيرة وقدم ، وإن طبخ فى الفرن جاء حسنا .

صنعة تعرف بالحشيشية :

يؤخذ من اللحم السمين العنق والصدرة والقصير أو الكتف ، ويقطع صغاراً دقاقا ، ويؤخذ غليظ الكرش والمبعر والمصران ، ويقطع دقيقاً ، ويجعل فى قدر مع ماء بصلة ، ويدار فيها حتى تتشربه ، ويؤخذ بعض العجين ويجعل فى أسفلها ، ويجعل الفرخ فيه ، ويجعل عليه بقية العجين ، وتخمر ساعة ، ويرسل بها إلى الفرن ، فإذا طبخ كسرت القدر بعد أن تهزّ مرارا ليتبرأ العجين من القدر ، ويوضع فى صحفة صحيحاً كما هو ، ويغلى سمن وعسل ، ويصب عليه ، ويزين بصنوبر محمس ، ويذر عليه السكر ، ويقدم إن شاء الله .

وقد يصنع على صفة ثانية :

وهو أن يُفَصَّل الفرخ ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة محكوكة وزيت ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يخرج ويجعل فى مقلاة بماء كزبر أخضر مدقوق بقطعة بصل وتابل وفلفل وقرفة وسنبل ودارصينى وقرنفل وعود وقليل مسك وماء ورد ، ويضرب بثمان بيضات ، ويغلى حتى يتجعد ويحمر ، ويجعل فيه مرى رأس ، ثم ينزل ، ويؤخذ لوز مقشور وفستق وسكر فيدق ، ويفوه ، ويعجن بماء ورد ومسك ، ويعجن العجين على ما تقدم ، ويوضع بعضه فى قاع القدر ، ويوضع فيه نصف الحشو الأول ، ثم يوضع عليه قليل من العجين ، ثم يوضع حشو بسكر ولوز ، ويجعل عليه أيضاً قليل من العجين ، ويوضع عليه بقية الحشو الأول ، ويملأ القدر ببقية العجين .

صفة قرص محشوة :

يعجن رطلان من دقيق الدرمك بماء وزيت وخمير عجناً جيداً ، حتى يرطب

مثل رطوبة العجين أو دون ذلك قليلا ، ثم يصنع حشو من السكر واللوز مثل ما يصنع للكعك المحشو ، ويمد نصف العجين بنصف الحشو ، ويلطم بزيت ، ويصنع منه خبزة ، وتترك حتى تختمر ، ثم توضع فى طاجن جديد مزجج قد دهن بالزيت ، ويسخن عسل ويصب عليها بعد أن تثقب كلها بالأصابع وتترك حتى يتشرب العسل ، ويقطع عليها صنوبر ، ويذر بسكر ، وتستعمل ، ويصنع من نصف [٣٢ و] العجين الذى يبقى قُرص رقاق ، وتحشى ببقية الحشو ، وتقلى بزيت عذب ، وتوضع فى غضار ، ويسخن جوز ويقلى قليلا بالعسل ، ويصب عليها ويذر السكر ، وتقدم .

صفة قرص أخرى :

يؤخذ دقيق درمك وخمس بيضات ونصف رطل خبز طرى ، ويؤخذ شىء من الجبن ، ويعرك حتى لا يظهر الجبن فيه ، ثم يعجن ببياض بيض وقليـل . . .(١) ويقرص رقاقا جيدا ، ويقلى بزيت كثير لتأتى بيضاء ، ثم يقلى جوز مدقوق بعسل ، ويصب عليها الفستق والصنوبر ، وتذر بالسكر ، وتستعمل .

ثردة بالرغف فى طاجن :

يعجن من دقيق درمك رطلان ، ويصنع منها رغف رقاق جدا ، ثم تطبخ فى الفرن قليلا ، ويؤخذ من اللبن قدح ونصف ، ويحرك(٢) فيه ثمان بيضات مضروبة ، وشىء من الدقيق ، ويطبخ على النار ، ويؤخذ طاجن جديد ورطل زبد فيوضع منه فى قاع الطيجن شىء ، ومن اللبن شىء ، ويوضع عليه رغيفة على هذه الصفة ، حتى يتم الرغف والزبد ، ثم يوضع فى رأس الطاجن

---

(١) بياض فى الأصل بقدر كلمة .
(٢) فى الأصل فوق هذه الكلمة : كذا .

رغيفة غليظة تغطى الجميع ، ثم أرسلها إلى الفرن ، فإذا طبخت بعض الطبخ ، أرسل فيها وسقيت ببقية اللبن حتى يتم وتشربه كله ، ثم يرد إلى الفرن حتى يكمل طبخها ، ثم يرسل فيها وتوضع فى صحفة ، ويكسر الطاجن برفق لتخرج صحيحة ، ثم تشق بسكين شقين متقاطعين ، وتذر بالسكر ، وتقدم إن شاء الله .

ثردة إسفنج بلبن :

يصنع إسفنج من دقيق درمك ، ويحكم عملها ويقلى ، ويضاف إليها عند عجنها ما احتملت من البيض ، فإذا فرغ من عملها وقليها طبخ من اللبن الحليب الحاجة ، ويضرب فيه ببياض بيض وغبار درمك ، وتحرك برفق حتى تطبخ ، ثم تقطع الإسفنج بمقص تقطيعاً دقيقاً ، ويسقى باللبن حتى يرتوى ثم يذاب الزبد ، ويلقى على الثريد ، ويذر بالسكر ، ويستعمل إن شاء الله .

صنعة الأقرون :

يعجن دقيق درمك بقليل زيت ، وتمده بالقنوط ، وترفق ما أمكن ، وتكون مستديرة الشكل ، ويطوى طي السنبوسك ، وليُتَحَرَّ أن تكون متساوية ، ثم تقلى فى زيت كثير برفق لئلا تنفتح ، فإذا فرغ من قليها جعلت فى صحفة وهُيِّيء منها شكل مربع ، ورتبه كذلك حتى تفرغ ، وتمتلئ الصحفة ، [٣٢ ظ] ويضرب عسل كما يضرب للمعقد الأبيض ، ويلقى عليه السكر ، ويذر أيضاً بين واحدة وأخرى عند ما ترتب ، وتستعمل إن شاء الله .

صنعة الآذان :

يعجن دقيق الدرمك بماء وزيت دون خميرة ، ثم يمد منها قريصات رقاق ، مثل قرص الأقرون ، وتكون سعتها سعة الكف أو أكثر وتطوى

طيتين ، ويخلط الطي فى الطي ، وتفتح حواشيها وتقلى بعد أن يدخل فيها عيدان رقاق لئلا تتغلق الأطراف المفتوحة ، فإذا قليت صنع حشو من الفستق أو من اللوز والسكر ، ويعجن بماء الورد ويحشى به الآذان ، ومن أراد تفويه الحشو فوهه ، ثم يصب فى صحفة ، ويسقى بشراب الجلاب المزموم العقد بعد أن يرش بماء الورد ، ويذر عليه السكر والعود والقرنفل والدار صينى المسحوق وتستعمل .

عمل حديدات :

ينقى القمح الطيب ويحمس حتى يحمر احمراراً معتدلا ، ثم يطحن مثل طحين الدقيق ويغربل ، ثم تنزع رغوة العسل ويشد عقده ، حتى يقارب انعقاد ... (١) ويتحرز من أن يحترق ، ويضاف إليه زيت عذب ، ويفتر قليلا ، ثم يلقى عليه الدقيق المحمس ، ويحرك حتى يفتر نعما ، ثم يدخل إليه اليد ، ويعجن أيضاً حتى يلفظ الزيت ، ويكون قوامه إلى الشدة ، ويخلط فيه ما احتمل من الفلفل وحده ، ومن أراد فوهه أيضاً بالأفاويه العطرة ويكون كورا معتدل ، ويرفع فى طرف نقى ، ويستعمل إن شاء الله .

الحلو المخمرة :

يغلى العسل الطيب على نار معتدلة ، فإذا انحل صُفِّى بمنديل صوف ، ثم يعاد إلى القدر ، ويحرك بقصبة غليظة طرفها من الصفر لئلا تحترق ، فإن كان العسل شهدا أخذ بياض ست بيضات ، وإن كان غير شهد فبياض عشر ، فتضرب دون محاحها باليد حتى ترتفع عليه الرغوة ، ويفتر العسل نعما ، ويلقى

(١) بياض بقدر كلمة .

عليه ، ثم يعاد إلى النار ويحرك بالقصبة تحريكاً متصلا حتى يبيض نعما ، ثم ينزل القدر عن النار ، ويجعل على النار مقلاة كبيرة أو قدر مقدرة ، وتملأ بالزيت العذب حتى يسخن نعما ، ثم يلقى فيه الخبيص ، ثم يخرج سريعاً بمغرفة مثقبة ، وإن كانت ورقات الخبيص صحيحة ألقيت ورقة بعد ورقة ، وتخرج ، وتوضع على لوح حتى تبرد ، فإذا برد كسر دقيقاً ، ثم يلقى على العسل ، [٣٣ و] يفعل ذلك ثلاث مرار أو أربعاً حتى ينتقص ويبيض نعما ، فإذا ابيض أضيف إليه من الماء شيء ، فيضرب باليد حتى يكون فى حد ما يتعلق باليد ، ثم ترفع مقلاة على نار حتى تسخن ، ثم تنزل عن النار وتدهن بشيء من الشمع ، وتمسح بخرقة نقية ، ثم ترد على النار حتى تسحق ، ثم يصب فيها من لبن القمح مقدار ما ينبسط على قعر المقلاة ويعمها كلها ، وتكون النار فاترة ، فإذا انعقدت الورقة قلعت وجعلت على ملحفة ، وعملت أخرى حتى يفنى جميع اللبن ، وتصب فى الملحفة ، وتجعل فى الشمس حتى تجف ، ويتحرى أن يكون ما كان يلى المقلاة إلى فوق إن شاء الله .

ومن أراد أن يصبغه ألقى فى اللبن زعفراناً مسحوقاً وقلى على تلك الصورة إن شاء الله .

ومن أراد أن يصنع الخبيص من الأرز غسله مرارا بالماء السخن ، ثم يصفيه عن الماء ، ويرشه رشاً خفيفاً ، ثم يغمه حتى يرطب ، فإذا رطب عركه عركا جيداً حتى ينحل ، ثم يصفيه فى قصرية ويصنع به ما ذكر فى الأول ، ويعقد السكر بماء الورد وبياض البيض على ما تقدم ، ويقلى ورق الخبيص فى الزيت ويعمل منه حلواً على ما تقدم .

استخرج ماء اللحم للمرضى :

تدق بضع اللحم دقا جيدا فى لوح ، وتجعل فى قدر بماء بصل ، ومن

التابل والأفاويه بقدر ، وعلى حسب حرارة العليل ، ونصف مغرفة زيت إن كان اللحم سميناً ، وإن لم يكن سميناً فمغرفة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويُحرَّك حينا بعد حين ، فإذا خرج منه الماء غلى ماء فى قدر جديدة صغيرة ، ويصب على اللحم ، ويطبخ حتى يأتى كأنه حريرة ، وحتى ينقص كثير من الماء ، ثم ينزل عن النار ويفتر ، ثم يعرك باليد نعما ، ويصفى بعد أن يعود خلطا واحدا بخرقة حفيفة ، وإن كان العليل قليل الأكل مرس مع اللحم فتاتة باردة حتى تنحل ، ثم يصفى ، ثم يحل فيه من الملح مقدار معتدل ، فإن كان العليل مسنا أو بارد المزاج أو لم يكن المرض من الأمراض الشديدة الحرارة فُوِّه بدار صينى وقرفة وقرنفل وقاقلة وعود ، وفتق بشىء من المسك ، واستعمل إن شاء الله عز وجل ، وهو المستعان .

لون يفتق الشهوة ويقوى المعدة :

يؤخذ فروج محتلم ، فينظف ويجعل فى قدر ، ويجعل عليه زيت قدر الحاجة ، وزنة درهم ونصف ملح ، ومن ماء البصلة وماء الكزبرة الخضراء [٣٣ ظ] أوقيتين وعشر حبات لوز مقشر مسحوق ، وسن ثوم ومن الماء ما يغمر الفروج فإذا غلى نعما ألقى عليه من الخل الحاذق والمرى والنبيذ الريحانى والحبق القرنفلى وورق الأترج والسداب الأخضر فيربط ، من ذلك كله حزمة ، وتلقى فى القدر فإذا نضج يؤخذ من الدار صينى وفلفل وزنجبيل ، ويقدم إن شاء الله .

لون من ماء اللحم :

يؤخذ من ماء اللحم رطل ، ومن ماء البصل ربع رطل ، ومن ماء الكزبرة الرطبة وماء الهندبا وماء الرازيانج مغلى مصفى من كل واحد أوقيتان ،

ومن الماء العذب نصف رطل ، يجعل ذلك فى قدر ، وتؤخذ مغرفة نقية مربوط فيها كمون ودار صينى وكراويا وشب[(١)] يابس من كل واحد نصف مثقال ، وأوقية مرى طيب ، يطبخ جميع ذلك حتى ينقص النصف ، وتخرج الخرقة ، ويفتت فى القدر ثلاث أواقى فتات خبز ، ويتحسى يوم الحمية .

لون من ماء اللحم يصلح يوم الحمية للدواء بعد أخذ الدواء مختصراً :

يؤخذ رطل من لحم فينظف ويجعل فى قدر ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة أربع أصابع ، ويوقد تحت ذلك حتى ينضج اللحم ، ويؤخذ من مائة رطل ، ومن ماء الكزبرة أوقيتان ، ومن ماء البصل نصف رطل ، ومن المرى أوقية ، وتؤخذ خرقة نظيفة ، فيجعل فيها كزبرة يابسة وكراويا ومثقالين . . . .[(٢)] ويغلى الجميع فى القدر حتى يصير إلى القدر رطل ، ويفتت فيه لباب خبز قدر الحاجة ، ويستعمل فى الدواء وبعده .

صفة لون محمود الغذاء صيفى بماء حصرم وقرع :

يؤخذ فروج ويترك فى ريشه معلقا برجله ثلاث ساعات ، ثم يسمط بالماء العذب ، ويغسل غسلا بليغاً ، ويسلق سلقةً خفيفةً ، ويجعل معه من دهن اللوز ما يقوم به ، ويغلى حتى يرخى ماءه ويصب عليه من ماء الحصرم ما يغمره ، ويؤخذ من القرنفل شيء يسير وخلنجان مثله فيطيب به ، ويؤخذ من من القرع قطع يسيرة فتلقى فيه وقليل نعنع ، فإذا نضج خمر وغرف وقدم ، ويصنع من الدجاج والحجل مثل ذلك إن شاء الله .

(١) ورد فى الأصل فوق هذه الكلمة : كذا .
(٢) بياض بقدر كلمة .

آخر مثله صيفى يبرد الجسم :

يذبح فروج محتلم وينظف ويغسل ، ويجعل فى برمة ، ويغمر بالماء المعين ، ويؤخذ من التفاح [٣٤ و] الحامض ، فيقشر من قشره ، وينقى من حبه ، ويقطع ثلاثا ويجعل فى البرمة ، ويحمس القدر بماء الحصرم وشىء من دهن لوز وسكر سليمانى ، فيها قطع قرع حلو مقشور ، فإذا نضج خمر وقدم .

لون آخر يقوى المعدة من قبل الحرّ :

يؤخذ فروج محتلم وينظف ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه عصير رمان حامض وسفرجل وتفاح وزيت وبصل وكزبرة رطبة ، فإذا هم أن ينضج طرح فيه قليل نعنع وشىء من دار صينى وكزبرة يابسة ، وخمر بعشر لوزات مقشرة وقدم .

صنعة تفاحية :

يطبخ التفاح الحامض مع اللحم بالماء حتى يتهرأ ، ثم يمرس التفاح ويصفى ، ويجعل معه زيت وملح وفلفل وحمص مبلول مرضوض ، ويغلى حتى يحمر اللحم ، ويصب عليه ماء التفاح ، فإذا غلى ألقى نعنع وكرفس وسداب وقضبان البقلة الحمقاء ، وصعتر وباذنجان مسلوق ، وخُمِّرَ وغُرِفَ .

لون سفرجلية يصلح المعدة :

يذبح فروج وينظف ويجعل فى قدر ويجعل معه حمص مرضوض وبصل مقطع ويرفع على النار ويقلى حتى ينضج ، ويعصر ماء الرمان والسفرجل ويصب على القدر ، ويخمر بفتات خبز ، ويرش عليه طبيخ ريحانى ويغرف ويقدم .

سكباج تتخذ فى الصيف للشبان من لحم العجول :

يؤخذ من أطايب لحم العجل وبطنه وأطرافه ، فيطبخ بالخل الممزوج والماء على قدر ما يُرَادُ من حموضته ، ويجعل منه ما يغمر اللحم وأربعة أصابع زيادة ، ويلقى عليه بصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وملح قدر الحاجة ، وفلفل وكراويا وكزبرة يابسة وجوز مقشور وورق الأترج وسداب وكرفس ، يجمع من ذلك حزمة وتلقى فى القدر ، وعود خولنجان ، فإذا نضج نصف نضجة جعل معه أوقية سكر ودرهم دارصينى ومثله زعفران ، وقطع قرع مسلوق ، وسن ثوم ، وقليل نبيذ ريحانى ، فإذا نضج خُمِّرَ وغرف وقدم .

لون يصلح فى الخريف :

يؤخذ من أعالى لحوم الحولية ، فيقطع ، ويجعل فى برمة ، ويجعل عليه دارصينى وفلفل وسنبل ودهن لوز حلو وحمص مبلول وشىء سلق مسلوق مقطع ولباب جوز مدقوق ، يغمر الجميع بالماء ، ويجعل على النار حتى يقرب النضج ، [٣٤ ظ] ويرمى عليه مرى قد صنع من الحنطة بالشونيز والدار فلفل[١] والسنبل ، ويكمل نضجه ، ويخمر بالدارصينى وزنجبيل ، ويغرف ويقدم إن شاء الله .

لون يصنع فى الشتاء لأصحاب العلل الباردة :

يؤخذ لحم فتى سمين ، فيجعل فى قدر ، ويجعل معه مرى وزيت وملح وفلفل وخولنجان وقرفة وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ولوز مقشر مدقوق وجوز وفستق كذلك ، ويطبخ حتى ينضج ويؤخذ محاح عشر بيضات فتضرب بمثلها عسلا ، ويلقى عليهـا سنبل وقرنفل وزعفران ، وتخمر وتغرف إن شاء الله .

(١) كذا فى الأصل .

لون من فراخ يصلح للمشايخ وأصحاب الرطوبات :

ينظف فرخ سمين ويجعل فى قدر ، ويجعل معه بياض بصل وحمص مبلول وفلفل وكمون وكراويا وأنيسون وزيت وملح ، فإذا غلى ألقى فيه سداب وقرفة ، فإذا نضج خمر بمحاح كثيرة ولوز مدقوق مقشور وقرنفل وسنبل ، وغرف وقدم .

ثردة من لحم :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر مع زيت وملح وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وتابل ، ويطبخ حتى ينضج ، ويرمى فيه من البنادق المتقدمة ، وتحشى مباعر من لحمها ، ويجعل فيها لوز صحيح وصنوبر ، ويفقص فيها بيض ، فإذا عملت الثردة قطعت المبعر وجعلته على الثردة مع البنادق والبيض ، وينثر عليها فلفل وقرفة ، وإن سلقت بيضاً وقطعتها أثلاثا وأرباعا وزينت بها كان جيداً إن شاء الله .

ثردة من لحم وباذنجان :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر ، ويجعل معه بصل وتابل وملح وزيت وخل ، فإذا غلى يصب عليه ما يغمره ، ويثرد به ، ويؤخذ باذنجان فينزع برنسها وجوفها وما قدر من لحمها ، ويؤخذ ذلك فيجمع مع قليل لحم ، ويقطع معه بصل ويرمى عليه تابل وكزبر أخضر وقليل ملح وسداب ومرى ، ويدق الجميع نعما ، ويحشى به ، وترد برانسه بأعواد رقاق ويجعل على النار حتى ينضج ، فإذا نضج تزين له لباب خبز ، وتعمل على غيرها ، وينثر عليها فلفل وقرفة .

ثردة من لحم بلفت وجوز :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر ، ويجعل معه بياض بصل صحيح وتابل وملح

وزيت ، ويدق الزبيب ويجعل فى خل ، ويصب عليه ، فإذا هم أن ينضج صب عليه [٣٥ و] قليل ماء ، وألق فيه لفت مقطع كثير وجزر وشىء من زعفران ، فإذا صنعت الثردة صففت اللحم فى مواضعه ، فتشبك بيضا مسلوقا كتشبيك التفاح ، وتصفف على الصحفة مع اللحم فوق الثردة ، وتقدم إن شاء الله .

ثردة من خروف بحمص :

تقطع لحم الخروف كبارا وتجعل معه تابلا وحمصا مبلول وزيتا وملحا ، فإذا قلى فصب الماء قدر ما يغمره ، فإذا هم أن ينضج ألق فيه سرمقا ، فإذا نضج ألق فيه جبنا طريا مقطعا مثل الأنامل ، وكسر فيه بيضا وأثرد فيه على ما تقدم إن شاء الله .

ثردة برؤوس سلق :

يقطع اللحم كبيراً ، ويجعل معه كزبر أخضر وبصل وتابل وزيت وملح ، فإذا غلى صب عليه من الماء ما يبرد به ، فإذا غلى ألق فيه رؤوس سلق ، واكسر فيه بيضا ، واطرح فيه فيجنا وثوما ، فإذا نضج أثرد فيه ، وانثر عليه فلفلا وقرفة إن شاء الله .

لون مثل ذلك من عصافير :

يؤخذ من الجوز المنقى ، فيسلق بالماء حتى يتهرأ ويصفى عنه ماؤه ، وتنظف عصافير ، وتجعل فى قدر مع ذلك الماء ، ويلقى عليه زيت وعسل وماء بصل وفلفل وملح حتى ينضج ، ويخمر الكثير مع زنجبيل مسحوق وخولنجان ، ويفتق بمسك ، ويستعمل إن شاء الله .

أخرى يقال لها المكللة :

تأخذ رطل عسل ، وإن أحببت سكرا فتجعله فى طنجير ، ويلقى عليه زعفران وفلفل ، فإذا غلى فَذُرَّ فيه دقيق درمك شيئاً شيئاً ، وحرك حتى يختر ، ثم اسقه زيتا عذبا ، وألق فيه رطل لوز مقشر ، وحركه ، فإذا أنزلته وعدلته فتضع عليه لوزا وسكرا وفستقا مصبوغا بقلب العصفر والنيلج مقطعا إن شاء الله .

أخرى يقال لها المذهبة :

يؤخذ رطل عسل ، فيصب فى قدر ويجعل معه نصف من سمن ، ومن الزعفران والفلفل والقرفة قدر الحاجة ، ويوضع القدر على نار جمر ، فإذا غلى وفار يؤخذ البيض ويكسر فى صحفة ، ويلقى معه لوز وجوز وفستق ، ويحرك ذلك بالبيض ، ويلقى فى القدر ، ويحرك حتى يختلط وينضج ، فإذا خثر أنزل وقلب القدر على وجهه وقدم .

صنعه ثردة من دجاجتين إحداهما حشيت بلحم صاحبتها :

يذبح دجاجتان [٣٥ ظ] وتنفخ إحداهما فى حين موتها من موضع الذبح ، وتربط مكان النفخ ربطاً وثيقاً حتى لا يخرج منه شىء من الريح ، وتنتف برفق لتسلم من الفتق ، ويبقى الريح فيها مدة تنتيفها ، فإذا نظفت أخرجت حشاها فأضفه إلى لحم الدجاجة الثانية وحشاها أيضاً ، حاشى لحم الصدر فإنه يرفع ويصنع منه بنادق ، يدق جميع اللحم حتى يأتى كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويلقى عليه فى المهراس تابل ومرى وبصل مدقوق بكزبر أخضر وملح وبيضتان وجوز ولوز وصنوبر وأيهما أمكن ، ويبقى البعض صحيحا ، ثم يخلط الجميع ويلقى فى

زيت عذب بعد أن يضاف إليه قليل ماء ، ثم تحشى به الدجاجة وإن لم يكن فى الحشو الكفاية زدتَ فيه عند عملك له لحما ، فإذا أكملت حشو الدجاجة جعلتها فى قدر ، وتلقى عليها من العسل مغرفتين ومن الزيت مثل ذلك ، وقليل زعفران وملح ، وتغمرها بالماء وتجعلها على النار حتى تبدأ بالغليان ، ثم تتركها على نار الفحم حتى تقرب من النضج ، ثم ترمى فيها بنادقها وسنبوسكها ، وسأصف عمل ذلك عند إكمال الثردة إن شاء الله وكذلك أصِفُ أخلاط التابل ، وتفقص فى مرق الدجاجة بيضا ، فإذا نضجت خمرتها ببيضتين ، وتصنع لها رغفا من درمك أدقّ ما تقدر عليه ، وتجعل طبخها واحدة على أخرى فى صحفة ، وتغمها حتى إذا كملت منها حاجتك ألقيت المرق عليها الشيء بعد الشيء وأنت تغمها حتى بمنديل أو صحفة أخرى ، فإذا أخذت حاجتها صفيت عنها ما فضل من المرق ، وجعلت الدجاجة على الثردة وزينتها بالبنادق والسنبوسك والبيض المفقص حولها وعليها ، وتنثر عليها فلفل ودار صينى وقرفة إن شاء الله .

أخلاط التابل :

فلفل جزء واحد ، وكراويا جزءان ، وكزبر يابس ثلاثة اجزاء ، يدق جميع ذلك وينخل ويستعمل ، وما كان من ألوان تقع فيه مفردات طرحتها مفردات إن شاء الله .

صنعة البنادق من أى لحم شئت :

يؤخذ اللحم الصافى من العروق ، فيضاف إليه شيء من الشحم ، ويدق الجميع حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ويرمى عليه المرى والزيت والتابل ، وبصل مدقوق [٣٦ و] بكزبر أخضر وملح أو الماء منه ، وشيء من غبار

الدقيق ، وقليل ماء ومن البيض . . .[١] يدق الجميع حتى يختلط ، ويجعل قدر على النار ، فإذا غلى رميت فيه البنادق . . .[٢] حتى تنضج ، وتخرج وتستعمل فى القدر إن شاء الله . وإن قليت فى المقلاة بالزيت[٣] إن شاء الله .

صنعه البنادق من صدر الدجاج :

يدق اللحم حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويرمى عليه المرى والزيت ، ومن البيض والملح والسنبل والقرنفل واللوز والفستق ، يدق ذلك كله حتى يختلط بكثرة اللحم أو قلّته ، وتدور بنادق وتلقى فى الماء المغلى ، وتترك حتى تنضج واستعملها .

صنعة السنبوسك :

تأخذ لحم الحشا أو أى لحم شئت ، فيدق دقاً جيدا ، وينقى من عروقه ويجعل معه من الشحم المقطع مثل ثلث اللحم ، ويرمى على الجميع تابل كثير ، ويُزاد من الفلفل وماء بصل وكزبر أخضر وسداب وملح ، ويخلط نعما ، ويلقى بالزيت وقليل ماء حتى يتجعد ، وخذ سميداً فاعجنه بالسمن عجنا جيدا مع قليل فلفل ، وخذ من الذى عجنت مثل الجوزة ، فمده بمقدار نصف شبر ، وخذ من الحشو مثل الجوزة فاجعله فى وسط العجين ، وأدرج أطرافه عليه ، واقله فى زيت عذب ، وصَرِّفْهُ كيف شئت إن شاء الله .

ثردة من دجاجة :

تجعل الدجاجة صحيحة بعد تنظيفها فى قدر ، ويلقى عليها من الزيت مغرفة ،

(١) قطع فى الورقة ذهبت فيه كلمة .
(٢) قطع فى الورقة ذهبت فيه كلمتان .
(٣) كذا ، وواضح أن شيئا سقط من النص فى هذا الموضع .

ومن العسل كذلك ، ومن التابل قدر الكفاية ، ومن البصل المقطع قليل ، ومن الماء بقدر ما يغمر الدجاجة ، وتطبخ ، ثم تصنع رقاق ، وتلقى فى الزيت الكثير ، وتجعل فى صحفة صحاحا ، ويفرغ المرق عليها والدجاجة ، ويحكم عملها على ما تقدم .

صنعة التفايا :

يجعل اللحم فى قدر ، ويجعل معه تابل وبصل مقطع وزيت وعود بسباس ، ويغمر بالماء ويطبخ حتى يبلغ نصف طبخة ، ويدق من الكزبر الأخضر قبضة كبيرة ، ويعصر ماؤها ، ويرمى فى القدر ، ويحرك دائما ، ولا يغفل عن تحريكه لئلا يتقطع ، فإذا قرب من النضج رميت فيه البنادق المعهودة والسنبوسك ، وغرفته ونثرت عليه فلفلا [٣٦ ظ] ... (١) إن شاء الله .

تفايا مخمرة :

يجعل اللحم فى قدر ، ويجعل معه تابـل ... (٢) مدقوقة ، وزيت وعود بسباس ، ومن ماء الكزبر ما يغمر اللحم ، ويطبخ حتى يبلغ ... (٣) نضجه ، ويرمي فيه بنادق ، ويفقص فيه بيض ، وتخمر ببياضها مع ماء الكزبر الأخضر ، ويترك على الرضف حتى يحسن ، ويصنع من حشو البنادق مباعر محشوة ، ويجعل فيها لوز صحيح وصنوبر ويقطع ويزين بها اللوز مع السنبوسك المعهود ، وتغرف وينثر عليها فلفل وقرفة .

---

(١) قطع فى الأصل بقدر كلمة .
(٢) قطع بقدر كلمتين .
(٣) قطع بقدر كلمة .

تفايا محشوة :

يجرد اللحم من عظامه ، ويصنع به ما صنع بالبنادق ، وتجعل العظام فى قدر مع لحم وبصل مدقوق وعود بسباس وماء الكزبر الأخضر ما يغمر العظام ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم تخرج العظام وتلبس باللحم المدقوق ، وترمى فى القدر وهو يغلى برفق ، ويترك حتى ينعقد ، وينجم فيها بيض ، ويعمل من اللحم بنادق على ما تقدم باللوز والصنوبر ، وتغرف وتزين بالمباعر المحشوة والفرثلاث[١] والبيض ، وينثر عليها فلفل وقرفة وسنبل .

مخلل من دجاجة وغير ذلك :

يجعل اللحم فى قدر ، ويلقى عليه تابل وبصل مدقوق بكزبر أخضر ، وملح ومغرفة زيت وثلاث مغارف خل ، وقليل مرى ، ورأسان من ثوم ، ويرمى عليه من الماء ما يغمره ، ويطبخ حتى ينضج ، ويخمر وينثر عليه فلفل وقرفة ، ويقدم ، وإن أسقطت المرى كان حسنا أيضاً ، وإذا صنع مخللا من اللحم السمين ألقى فيه باذنجان مسلوق .

تفايا صقلبية :

يؤخذ اللحم السمين الدوارة الرخصة والصدرة لكل رطل ثمان بيضات قد نقيت وشقت أرباعا ، ويغمر بالماء ، وتنزع رغوته حتى يتصفى ، فإذا تصفى ألقيت عليه عليه فلفلا وكزبراً يابساً ، وتجعله على نار الفحم ، وتحركه أبدا حتى تنضج البصلة واللحم ، فإذا نضجت دقفت أربع حبات ثوم عن[٢] الرائحة ورميتها فى القدر مع غصن سداب ، وتغرف وينثر عليها فلفل وقرفة وسنبل .

---

(١) كذا فى الأصل .
(٢) كذا فى الأصل .

لون المُرِّيِّ من أيِّ لحم شئت :

يجعل اللحم في القدر ، ويرمى عليه تابل وبصلة مدقوقة بكزبرة خضراء وملح ، ويلقى عليه ثلاث مغارف مرى ، [٣٧ و] ومغرفة واحدة من خل ، ومثلها من زيت ، ويقلى ويغمر بالماء ، ويطبخ حتى ينضج ويحمر ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرفة ، وإن أسقطت الخل كان جيداً ، وإن طرحت فيها حمصا مبلولاً وشيئا من سداب فهو جيد إن شاء الله .

البرانيــة :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر ، ويدق ويجعل معه مغرفة خل ، ومثله من زيت ، وورق سداب ويقلى ويغمر بالماء ويطبخ ، فإذا قرب من النضج ألقيت فيه بنادق ، وأكمل نضجه ، ثم يؤخذ باذنجان مسلوق ، ويخرج جوفه ، ويضاف إليه مثله من لحم البنادق المعهود ، ودققته مع بيضة ، وحشوت به الباذنجان ، وغبرته بالدقيق ، وتقليه حتى يحمر ، وتلقيه فى القدر حتى تعلم أن الحشو قد انعقد ، وتغرفه وينثر عليه فلفل .

لون عجيب فيه سفيرية من بيض :

تفصل أيَّ لحم شئت ، وتجعله فى قدر ، وتلقى عليه من الخل ثلاث مغارف ، ومن المرى مغرفة واحدة ، ومن التابل قدر الحــاجة ، وبصلتين مدقوقتين ، وملحاً ، ومن ماء الكزبر ما يخرج من قبضة كبيرة ، ومن اللحم المدقوق ما أحببت ، ومن الجوز كذلك ، ومن الصنوبر الصحيح حفنة ، ومن الماء ما يغمر الجميع حتى ينضج ، ويخمر ببيضتين ، ثم تكسر من البيض ما شئت ، وتحمره نعما ، ويصنع منه طاجن رقيق ، وتحوله فى المقلاة حتى يحمر

من الجهتين ، وتقطعه كالإسفيرية ، وتقليه فى القدر وتغرفه وتنثر عليه فلفلا وسدابا مقطعا ، وتقدمه إن شاء الله ، وإن كان اللحم غليظاً قلى فى الزيت ، ورمى بعد ذلك فى القدر .

لون من أوحشى[١] كبش سمين :

يقطع اللحم صغيرا ، ويجعل مغرفة من خــل ، ومغرفتان من مرى ، ومغرفة من زيت ، وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، وملح وتابل وفلفل وقليل كمون ومثله رازيانج صحيح ، وورقات سداب ، وثلاثة رؤس ثوم ، ويطبخ الجميع حتى ينضج ، ويخرج من اللحم ما يمكن ، ويدق مع فتات خبز وبيضتين ويخمر به ، وينثر عليه سنبل ودار صينى وفلفل ويقدم .

لون بباذنجان :

يقطع الحم صغيرا ، ويلقى فى قدر ، ويجعل معه نصف مغرفة من خل ومغرفة مرى ومثله زيت عذب وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، ويقلى ثم يغمر بالماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يسلق [٣٧ ظ] الباذنجان بناحية ، ويقطع أثلاثا وأرباعا ، ويغبر بالدقيق ، ويقلى بالزيت ، ويلقى فى القدر ، ويخمر ويغرف وينثر عليه قرفة وسنبل وفلفل ويقدم .

جمليــة :

يقطع اللحم من الحشا أو غيره صغيرا ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه ملح وبصل مقطع ، وقليل خل ومرى طيب ، وفلفل وسنبل وقرفة ولوز ، وزيت عذب عذب ، ويطبخ حتى ينضج ، ويفقص فيه بيض ، ويخمر وينثر عليه فلفل وقرفة ويقدم .

---

(١) كذا فى الأصل .

لون أخضر :

يقطع اللحم صغيراً ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه مغرفتان من خل ، ومغرفة من زيت ، ومغرفة ونصف من مرى ، وملح وتابل وبصل مقطع ، ويقلى ، ثم يغمر بماء الكزبر الأخضر ، ويطبخ حتى يقرب من النضج ، وترمى فيه بنادق ويخمر بلحم البنادق ، وأيضا مع لباب خبز وقليل سداب وبيضتين ، ويسلق بيض ويقسم أرباعاً ويقدم إن شاء الله .

لون من لحم بجوز ومصطكى :

يقطع اللحم بعد سلقه ، ويجعل معه نصف درهم مصطكى وفلفل وقرفة وسنبل وثوم ، وسداب وخل يسير ، وزيت وملح ، وبصل صحيح رؤوس أخضر ، وقليل ماء ، فإذا نضج يدق جوز وينعم دقه ، ويسحق حتى يبيض ويخثر ، ويرمى فى القدر ، ويحرك حتى يرمى زيته ، ويقدم فى ورق الجوز ، ويخمر ببيضة ، ويغرف وينثر عليه الفلفل والأفاويه ، ويقدم إن شاء الله .

لون من لحم بإسفيداج :

يقطع اللحم المجزع ، ويجعل معه بياض بصل ، وملح وزيت ، ويقلى ، ثم يصب عليه ماء قليل ، ويلقى فيه بعد غليه إسفيداج مقطع كالأنامل ، بعد أن يسلق إلى نصف النضج ، ويكسر فيه بيض ، وينضح فيه خل ومرى ، ويخمر وينثر عليه كزبر مقطع إن شاء الله .

صنعة سفرجلية :

تأخذ اللحم فتقطعه بضعا ، وتلقيه فى القدر ، وتلقى عليه مغرفتى خل ،

وزنة درهم ونصف فلفل وكراويا وكزبر يابس ، وبصلة مدقوقة وتغمره بالماء ، وتجعله على النـــار ، وتنقى من السفرجل ثلاثة أو أربعة أو خمسة ، وتدققها بالسكين أدق ما تقدر عليه ، وتطبخها فى ماء ، فإذا طبخت أخرجتها من ذلك الماء ، فإذا نضج اللحم ألقيتَ فيه هذا السفرجل المسلوق ، ويغلى غليتين أو ثلاثة ، ثم تخمره ببيضتين أو ثلاثة [٣٨ و] وتنزله عن النار وتتركه ساعة ، فإذا جعلته فى الصحفة ذررت عليه شيئا من الفلفل ، ويلقى فيه شىء من الزعفران ويقدم .

عمل دجاجة خضراء :

تقطع الدجاجة من مفصل إلى مفصل ، وتنظف وتجعل فى قدر ، ويطرح عليه مغرفتـان من الخل ، ومثل ذلك من ماء الكزبر ، وثلاث من الزيت ، وكزبر أخضر مدقوق بنصف بصلة ، وكزبر يابس وكمون وفلفل وقرفة ، وأعواد بسباس وعيون أترج ، ولوز وصنوبر مقشران ، ومن الماء الكفاية ، وتطبخ على على جمر معتدل ، ويؤخذ لحم الخروف ويدق دقا حسنا ويجعل فيه جميع ما يجعل فى البنادق على ما تقدم ، ويصنع منه بنادق صغار ، وتطبخ مع الدجاجة ، ويرفع من هذ اللحم شىء ليخمر به القدر ، فإن أردتَ أن تلقى بعض البنادق قليتها ، ثم تكسر لها من البيض ما أحببتَ ، وتضربه بلحم البنادق الذى رفعتَ مع قليل درمك ومغرفة من ماء الكزبر الأخضر ، وشىء من الفلفل ، ويخمر به القدر ، ثم يزين اللون فى الصحفة بالبنادق ومحاح البيض ، وتقدمه إن شاء الله .

لون براكة معروفة بالباشق :

تقطع البراكة من كل مفصل اثنان ، وتجعل فى قدر ، وتؤخذ قوانص الدجاج وقوانص البراكة ، فتنظف وتقطع أدق ما يقدر عليه ، وتلقى فى القدر

مع مغرفة مرى ورأس من الثوم ومغرفتى زيت عذب ، وغصن فيجن ، وغصن صعتر ، وفلفل وكراويا وكزبر يابس وأخضر ، وقليل بصل ، وبياض أربع بيضات ، وتضربه تضريباً جيدا ، ويلقى منه فى القدر مغرفة ، ويصنع من الباقى بنادق ، ويرفع منه شىء للخميرة ، وتطبخ البنادق فى القدر ، وتحرك القدر من جوانبها برفق حتى يستوى ودكها ، ثم يؤخذ بياض أربع بيضات ، وتضرب ببقية الحشو مع فتات درمك محكوك ، وشىء من الفلفل ، وتخمر القدر ، وأنت قد طبخت محاح ذلك البيض قبل ذلك ، ثم تصف فى الصحفة ، وتزين بالبنادق والفصوص ، وتقدم إن شاء الله .

جملية من أفخاذ بوجون وصدرته :

يؤخذ أفخاذ البوجون وصدرته ، وتوضع فى قدر ، ويجعل له مغرفتا زيت ومغرفة مرى رأس ، وما يوافقه من خل وبصل مدقوق بملح وكزبر يابس وكراويا وفلفل وأغصان صعتر ، والكفاية من الماء ، ويطبخ [٣٨ ظ] حتى يعتدل مرقه وودكه ، وينضج اللحم ، وينجم بأربع فصوص بيض ، ويخمر باثنتين ويجعل فى صحفة ، ويذر عليه الفلفل ويزين بالفصوص ويقدم .

صنعة إوَزّة محشوة :

تنظف الأوزة الرخصة ، ولا تفصل ، وتسلق قانصتها وتقطع أدق ما يقدر عليه مع كبدها وأكباد الدجاج وقوانصها أيضاً ، وتضرب مع فلفل وقرفة وكزبر يابس وأخضر وصعتر محكوك وقليل خل ومرى وبيض وملح وبصلة مدقوقة ، وتطبخ منه وتذوقه ، ثم تحشو بذلك الأوزة ، وتخيطها وتدخلها قدراً جديدة ، واجعل لها قليل ماء وزيت ومرى ، وأدخلها الفرن ، فإذا احمر أعلاها قلبت حتى يحمر الجانب الآخر ، ويتم طبخها ، ثم أخرجها فى صحفة ،

واجعل حولها ورق الأترج الغض ، وشقها وصب عليها ودكها ، وقدمها إن شاء الله .

لون من حجلة :

تقطع الحجلة عند كل مفصل ، وتنظف وتجعل فى برمة ، ويلقى لها ملح وبصلة مدقوقة ومغرفة مرى ومغرفتا زيت وكزبر أخضر مقطع وفلفل وقليل كراويا والكفاية من الماء ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم يؤخذ حفنة من كزبر يابس مسحوق مثل الكحل ، ويكسر عليه أربع بيضات ويخمر به القدر ، ويلقى عليه صنوبر صحاح ، ويقدم إن شاء الله .

لون فروج مشرح :

يشرح صدرة الفروج بعد تنظيفه ، ويلقى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ثم تجعله فى برمة مع ملح وماء بصل ومغرفة مرى ومغرفتى زيت ، وأربع مغارف ماء ، وفلفل وفيجن وصعتر وكزبر أخضر مقطع وحبات صنوبر ولوز مشقوق ، ويغلى بذلك على النار ، وتصنع له بنادق من لحم الخروف ، وتطبخ معه ، ويخمر القدر ببعض ذلك الحشو مع البيض ، ثم تسلق البيض ناحية ، وتقطع أرباعاً ، ويزين به اللوز فى الصحفة ، ويقطع عليه يسير فيجن ، ويقدم إن شاء الله .

لون يمام صحاح :

تفتح أجوافها وتنظف ، وتجعل فى قدر ، ويجعل لها ملح ونصف مغرفة خل ومغرفة مرى وثلاث مغارف زيت وقليل كزبر أخضر مقطع وفلفل وكزبر يابس وكراويا وماء بقدر ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم تدق قطعة لحم [٣٩ و]

دقاً جيداً مع جوزتين أو ثلاثة ، وتحمر به القدر مع بياض ، ويقدم إن شاء الله .

دجاجة مغمومة مفصلة وهو من الحجل عجيب أيضاً :

تفصل الدجاجة ، وتوضع فى قدر ، ويلقى لها بصل كثير نحو خمس بصلات أو ست تقطع أرباعاً ، وجميع الأبزار ومرى وزيت صالح وأعواد بسباس وأوراق أترج وشىء من ماء ورد وأغصان صعتر وحب صنوبر وحب ثوم مقشر ولوز ، ويضرب ببيض تضريباً جيداً إما وحده وإما مع أبزار القدر ، ويلقى على الدجاجة ، ويجعل فيها محاح بيض ، ويطبق عليها ، ويلصق غطاؤها بالعجين ، وتبعث بها إلى الفرن حتى تنضج ، ثم تقدم إن شاء الله .

لون دجاجة بباذنجان محشو :

يسلق الباذنجان ، ويخرج ما فى أجوافها ، ويضرب ببيض ولحم مدقوق ، مع جميع الأبزار والمرى وماء البصل والملح والفيجن المقطع ، ويحشى به الباذنجان ، وتقليها فى زيت عذب حتى تحمر ، ويطبخ الحشو ، وتشوى الدجاجة فى سفود ، وتدهن أبدا من الزيت والمرى المضروبين حتى تحمر ، ويحذر أن تمس النار فتحرق ، ثم توضع فى صحفة ويصف حولها ورق الأترج والباذنجان المحشو ، وتزين بالبيض المشقوق ، ويقطع الفيجن وتقدم .

لون مرجانى من دجاجة :

تشوى الدجاجة على صفة شيها فى اللون الذى قبل هذا ، ويؤخذ قدر جديدة ، فيجعل فيها مغرفتا خل ومغرفة مرى وثلاث مغارف ماء ومغرفتا زيت عذب وأوراق أترج وعيدان بسباس وبصلة مسحوقة بملح وكزبر أخضر وغصن

فيجن وغصن صعتر ولوز مقشور ، ويجعل القدر على نار لينة ، وإن يُصْنَع لها بنادق من لحم خروف وقليت ووضعت فيها فهو حسن ، فإذا نضج البصل وغليت القدر غليات نجم فيها فصوص ثمان بيضات وخمرت ببياضها مع قليل دقيق درمك وفلفل ، وتجعل فيه الدجاجة المشوية حتى تتشرب المرق ، وترش بشىء من مرى ، وتجعل فى صحفة ، ويصب عليها مرقها ، ويقطع الفيجن وتقدم إن شاء الله .

لون خمرى من دجاجة :

تذبح دجاجة سمينة ، وتبيت فى ريشها ليلة ، ثم تنتف وتسلق صحيحة سلقة خفيفة ، ثم تشوى على الجمر شَيًّا معتدلا ، وتقطع قانصتها وكبدها دون سلق الدجاجة ، وتقطعها تقطيعا دقيقا جيدا مع يسير ملح وبصلة صحيحة وغصن صعتر وأربع عيدان بسباس وأربع ورقات أترج ورطل ونصف شراب طيب وأوقيتين مرى وأوقيتين زيت عذب ودرهم دار صينى ومثله قرفا وأربعة دراهم فلفل ورأس ثوم منثور لمن استحسن أكله ، فإذا طبخت هذه المرقة فصلت الدجاجة وطرحت فى القدر ، وخمرت بمحاح أربع بيضات مسلوقة مضروبة بشىء من مرق القدر ثم تقدمها بعد أن تهدأ ساعة إن شاء الله .

صنعة الدجاجة القصرية بالخردل :

تفصل الدجاجة ، وتجعل فى قدر بملح وبصل مدقوق بكزبر أخضر وزيت وكزبر يابس وفلفل وكراويا ، ويرفع على النار حتى تغلى ، فإذا غلت نعما جعل لها ماء الكزبر الأخضر والخل والمرى ، ويكون الخل أكثر من المرى ، فإذا نضجت دق اللوز المقشور نعما وحرك ببيض وشىء من فلفل وكزبر يابس وأخضر مدقوقين ، ومغرفة من صناب معمول ، ويصب الجميع فى القدر ، ويجعل فيها ثلاث بيضات مفقصة ، وتنزلها فى الرضف حتى تهدأ وتقدم إن شاء الله .

اللون الأخضر الذى أفادته أم حكيمة :

تسلق الدجاجة الرخصة سلقة ثم تفصل وتقلى فى زيت عذب حتى تحمر وتصير قاسية ، وتترك فى المقــلاة ، ثم تؤخذ صحفة ويجعل فيها كزبر أخضر مدقوق ببصلة وفيجن مقطع تقطيعاً دقيقاً ، ومغرفة مرى وفلفل وكراويا وماء كزبر أخضر مقدار مغرفتين ، وأسنان ثوم مقشرة وصعتر محكوك باليد ، ومقدار أربع مغارف ماء ، ويضرب الكل ويلقى على الدجاجة ولا يزال يحرك أبداً أبداً حتى يطيب الحشو ، ويطبخ ، ثم تؤخذ أربع بيضات ، وتكسر على اللون ، ويحرك الجميع حتى يتجعد البيض ويفنى أكثر المرق ، ثم يقدم إن شاء الله .

لون فرخ :

يقطع الفرخ بعد تنظيفه ثلاث قطع ، ويجعل فى قدر جديدة ، ويجعل له ملح بقدر وفلفل وكزبر يابس مقدر ومغرفة مرى ومغرفة زيت ، ويرفع على النار حتى يغلى غلية واحدة ، ويعد له ماء البصل ، ويجعل منه عليه ما يغمره ، ويغلى [٤٠ و] حتى ينضج ، ويسلق بيض وينقى ويدق معه كزبر أخضر مقدر ، ويكسر على ذلك بيض منقى ، ويضرب به ، ويخمر بذلك القدر ، ويذاق حتى يكون تقديره حسنا سويا .

لون يعرف بالملهوج :

يقطع اللحم الفتى قطعا مدورة ، ويجعل فى قدر ويؤخذ من البصل أربع بصلات أو خمس ، هذا برطل لحم جزارى ، فتشوى رباعا وتلقى عليه ، ويقشر الباذنجان ، ويقطع من الواحدة ثمان قطع ، ويسلق سلقة خفيفة ، وتغسل بماء عذب ، ويلقى فى القدر ، ويجعل على ذلك فلفل وكزبر يابس وكمون وكراويا

وعيدان بسباس وأوراق أترج ورأس ثوم وأربع مغارف خل وثلاثة زيتا ومغرفتان من المرى ، ومن الماء والملح الكفاية ، ويطبخ حتى يقارب اللحم النضج ، ثم يؤخذ مقدار نصف درهم من الزعفران ، فيسحق ويحك فى المهراس بشىء من الماء حتى ينحل ، ويلقى فى القدر ، ثم يكمل طبخ القدر ، ويتحرى أن يكون المرق قليلا ، ثم تؤخذ أربع بيضات وتكسر فى حاشية القدر ، وتصب على اللحم ، ويعرك بالمغرفة حتى يتقطع ، ويترك حتى ينعقد ، وينزل عن النار فإنه لون طيب .

لون طيب آخر :

يقطع اللحم صغارا ، ويجعل فى قدر ، ويجعل له مغرفتا زيت ومثلها مرى ، وشىء من كزبر يابس وصعتر وفلفل وبصلة مسحوقة بكزبر أخضر ، ويغلى بذاك القدر ، ويحرك أبدا حتى لا يبقى فيها إلا الزيت ، ثم يصب الماء حتى يغمر اللحم ، ويكمل طبخه ، ويؤخذ لحم مدقوق ولباب خبز محكوك وفلفل وبيض ويضرب ، ويخمر به القدر ، وينزل حتى يستوى ودكها ، وتغرف إن شاء الله عزّ وجلّ .

صفة لون طيب يخمر بالصنوبر :

يقطع اللحم تقطيعا مقدرا ، ويجعل فى قدر جديدة ، ويحرك بمغرفة تحريكا دائما متصلا دون ماء وزيت ، ولا يزال يحرك حتى يحمر اللحم نعما وتكون فاترة ناره ، ثم يجعل عليه بصلة مسحوقة والحاجة من الملح وثلاثة مغارف خل ، ومغرفتان من مرى رأس ، ومغرفة من ماء الكزبر ، وأوراق أترج وأعواد بسباس ، وجميع التابل والفلفل والقرفة والكزبر اليابس والكمون ، ويكون أقلها ، وشىء من الكراويا وأغصان فيجن [٤٠ ظ] ولوز مقشر

وصنوبر ، والكفاية من الماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ويصنع لهذا اللون بنادق ، وتقلى أيضا حتى تحمر ، ثم يؤخذ شىء من لحم البنادق ويضرب بشىء من ماء الكزبر الأخضر وفتات خبز محكوك وبياض أربع بيضات ، وينجم محاحها فى القدر قبل ذلك ، ويدق من الصنوبر مقدار نصف كف ، ويضرب الجميع ويخمر بذلك القدر ، وينزل فى الرضف حتى يخرج ودكها ، وتغرف وتقدم إن شاء الله .

صنعة اللون الأصفر :

يقطع اللحم تقديراً مقدرا ، ويلقى عليه نصف بصلة مدقوقة بملح ، ومغرفة خل ونصف مغرفة مرى ، ومثلها من ماء الكزبرة الرطبة ، ولا يكثر بالمرى ولا بماء الكزبر ، لئلا يصنع(١) المرق ، ومغرفتا زيت عذب وجميع التابل المتقدم ، ويقلل أيضا بالكمون ، ومن الماء الكفاية ولا يكثر به ، ثم يؤخذ من الجوز مقدار خمس عشرة حبة ، هذا لرطل لحم جزارى ، فتقشر وتكسر أنصافا وأرباعا ، وتسلق ويلقى فى القدر مقدار ثلثيه ، ويرفع الثلث للخميرة ، ويلقى فيه أيضا لوز مقشور وصنوبر ، وتصنع له بنادق صغار ولا تقلى ، ومن أحب قليها فعل ، ويؤخذ من الزعفران لهذا المقدار من اللحم درهم ونصف ، فيسحق نصفه بالماء فى المهراس حتى ينحل ، ويصب فى القدر من أول الطبخ ، فإذا نضج اللحم يخمر أربع محاح ، ويؤخذ بياضها فيضرب بشىء من دقيق درمك ، ويدق بقية الجوز حتى تأتى مثل المخ ، ويحل أيضا بقية الزعفران ، ويضرب الجميع ويخمر به القدر ، وتحرك برفق من جوانبها حتى تطبخ الخميرة ، وتنزل فى الرضف ساعة لتهدأ ، ويخرج ودكها ، وتغرف وتزين فى الصحفة بقطعات الجوز وبالبنادق والمحاح ، وتقدم ؛ وإن صنع لهذا اللون سنبوبك صغير جدا وزين به أيضا كان حسنا إن شاء الله .

---

(١) كذا فى الأصل ، وربما كان صوابها « يميع » .

[لون] آخر من حجلة :

يقطع الحجل وينظف ، ويجعل فى قدر ويصب عليه من الماء العذب والزيت العذب والخل والمرى مغرفة من كل واحد ، ويلقى فيه سداب وورق الصعتر وبصلة مقطعة تقطيعا رقيقا ورأسان من ثوم وجوز مدقوق ودرهم ونصف من فلفل ، ويطبخ حتى ينضج ، وتفقص فيه بيض وتخمر إن شاء الله .

[لون] آخر من حجلة :

تجعل قسولة على النار ، [٤١ و] ويجعل فيها مغرفة مرى ومغرفة زيت ومغرفة خل وتابل وبصلة صحيحة مشقوقة وقضبان صعتر وبيضتان بقشرها بعد غسلها ، يطبخ الجميع حتى ينضج ، وقد شويت حجلة ، فتفصل الحجلة ، وتلقى فى المرق بعد أن يحل فيها صفرة البيضتين ، ويقطع البياض ، وينثر على اللحم فى صحفة مع فلفل وقرفة ، وتقدمه إن شاء الله تعالى .

جودابة بقطايف :

تؤخذ قسولة جديدة ، فتغسل ، ويصب فيها زيت عذب ، ثم يجعل قطايف أو رقاق على قدر القالب ، ثم يفقص عليها أربع بيضات وكف سكر مدقوق أو عسل ، ثم يجعل قطيفة أيضا أو رقاقتان ويفقص عليها أربع بيضات وكف سكر ، ويفعل ذلك بعمل الدجاجة ، ثم يغمر الجميع بلبن حليب وشىء من زيت عذب ، ويصير فى التنور أو فى الفرن ، ويجعل عليها دجاجة أو جنب سمين أو ما شئت من االحوم السمان ، ويترك حتى ينضج ، ويجعل فى رخام ، وينثر عليه سكر ، وتقدم إن شاء الله ، وإن أردت أن تجعل مكان البيض سكراً أو لوزاً مدقوقاً فهو حسن غاية .

مطجن محشو عجيب :

يقطع اللحم صغيرا ، ويجعل فى قدر ، ويرمى عليه تابل وقليل كمون وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر ، وملح ومغرفة خل وقليل مرى ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يخرج اللحم من المرق ، ويقلى فى المقلاة بالزيت حتى يحمر ، ثم يؤخذ من البيض قدر الحاجة ، فيرمى عليه بعد أن يضرب فى الصحفة تضريبا جيدا ، ويترك حتى ينعقد ، ويخمر ، ثم يجعل فى المقلاة المرق ، ويرفع بسكين من جميع جهاته حتى يدخل تحته المرق ، ويباشر جميعه ، ويقلى حتى ينعقد ، ويبقى فيه بعض الرطوبة ويحول فى صحفة ، وينثر عليها سداب ، ويقدم إن شاء الله ؛ وإن صنع من بنادق لحسن .

مطجن آخر مثله من بنادق :

تصنع البنادق على ما تقدم ، وتقلى بزيت عذب حتى تحمر ، ثم يحرك البيض ويرمى عليها ، وتترك حتى تنعقد ، وينثر عليها فيجن بعد أن يرمى عليه مغرفة مرى ، ومثله من خل ، ومثله من ماء ، قد غلى ذلك كله فى المقلاة ، وإن صنع الطاجن بناحية ، وصففت البنادق مع [٤١ ظ] المرق فى صحفة وبسط عليها الطاجن لحسن ، وينثر عليها السداب إن شاء الله .

طيجن عجيب :

يضرب البيض بالملح والكزبر والفلفل اليابس والكراويا وماء كزبر وماء بصل ، ويصب فى المقلاة ، ويقلى حتى يحمر ، وينثر عليه فلفل وسداب إن شاء الله .

طباهجة وهو اللحم المقلو :

يؤخذ من الشرائح المتخذة من لحوم الجدا ثلاثة أرطال ، فتجعل فى قدر ، ويجعل معها من الزيت العذب خمس أواق ، ومن الماء ربع رطل ، ومن الملح الحاجة ، فيجعل على النار ، ويصبر عليه حتى تنشف الحرارة ما فيه من الماء ، ثم يصب فيه من الماء ثلث رطل ، ويذر عليه الزنجبيل والفلفل من كل واحد مثقال ، ويغرف منه قدر الثلث ، فإنه يؤكل منه طباهجة عجيبة ، ويصب فى القدر بعد الغرف أوقية خل ، ويتلاوم إلى أن يؤكل ما غرف ، ثم يغرف نصف ما فى القدر ، ويذر عليه سداب مقطع ، فإنه يقدم من ذلك لون عجيب طيب ، ويذر على الباقى فى القدر شىء من أنجدان ، ويفقص عليه خمس بيضات مضروبة ، ثم يغرف ذلك فيقدم منه أنجدانية طيبة .

طباهجية أخرى :

يشرح اللحم ، وينثر عليه ملح وفلفل ، ويقلى فى زيت عذب حتى يحمر وينشف ماؤه فى زيته ، وتؤخذ حفنة لوز فتدق دقا جيدا وتذاب بشىء من خل ، وتنضح به المقلاة ، وينثر عليه كرفس مقطع وقرفة .

طباهجية أخرى :

يقطع اللحم صغيراً ويقلى فى زيت ملح ، ويلقى عليه فلفل وكمون وملح وقليل خل ، ويترك حيناً ، ويقلى فى زيت عذب حتى يحمر ، وتؤخذ بيضة فيرمى عليهـا مغرفة خل ، ومثلها مرى ، ومثلها من ماء الكزبر الأخضر ، ويحرك الجميع ويرمى على اللحم فى المقلاة ، وينزل ، ويحرك حتى يحسن ، ويغرف ، وينثر عليه فلفل وسداب وقرفة .

طباهجية أخرى :

يقطع اللحم صغيراً ، ويقلى فى زيت وملح ، فإذا احمر انضجه بالخل ، ودق حفنة لوز أو جوز ، وألقه عليه ، ويغلى ساعة ، وخذ ماء رمان لحل فيه حجر سكر ليذهب بحموضته ، وانثر عليه قرفة .

آخر بفستق وسكر :

[٤٢ و] يشرح اللحم ويقلى ، وينضج بماء كزبر ، ويدق فستق ، ويحل بشيء من ماء ومرى وسكر ، ويصب على اللحم فى المقلاة ، وينثر عليه قرفة وسداب ويقدم .

لون من بنادق :

يصنع بنادق على ما تقدم ، ويجعل قدر على النار ، ويجعل فيه مغرفة خل ومثله من مرى وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، وملح وصعتر قليل وسن ثوم ، ومن السداب والماء العذب قدر الحاجة ، حتى يطبخ بقرب من النضج ، وترمى فيه البنادق ، وتنجم فصوص بيض ، ويخمر ببياضها ويجعل فيه صنوبر صحيح ولوز ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرفة وسداب .

آخر مثله من بنادق :

تصنع بنادق على ما تقدم ، وتكون مثل الكبب الصغار ، وتشوى فى سفود على نار جمر لطيفة ، حتى تحمر ، ثم تجعلها فى صحفة ، وتقطعها فى صحفة شرائح ، وتلقى عليها مرياً طيباً ، وإن شئتَ زدتَ ، وإن أردت أن تقليها فحسن إن شاء الله .

هليون محشو :

يسلق البيض وينقى ، ويؤخذ الهليون الجليل ، ويدق لحم رخص نعما ، ويرمى عليه ما رمي على لحم البنادق ، ويكسى الهليون واحدة بعد واحدة بذلك اللحم ، ويترفق به حتى يلتئم بعضه ببعض ، وتجعل برمة فخار على نار ، ويجعل فيها ماء وملح ومغرفة مرى ومثله من زيت وماء كزبر أخضر وماء بصلة وفلفل وكراويا وكزبر يابس ويقلى نعما ، ثم ينزل فيه الهليون ويتلطف به ويقلى حتى ينضج ، وتلقى فيه بنادق من ذلك اللحم ، فإذا كمل خمر بالبيض ولباب الخبز وشيء من اللحم المدقوق ، وينجم فيه فصوص بيض إن شاء الله .

بيض محشو :

يسلق البيض وينقى من قشره ، ويشق بنصفين ، وتخرج الفصوص وتجمع فى صحفة ، ويرمى عليها كزبر أخضر وماء بصلة وتابل وقرفة ، ويصير عجنة ، ويحشى به البيض ، ويربط بخيط ، وتمسك بعود صغير ويحل شيء من بياض البيض ، ويدهن به مع قليل زعفران ، وتغبر بغبار الدرمك ، وتقلى بزيت عذب بنار لطيفة ، وينثر عليه بعد كمالها سداب مقطع ، وتقدم ؛ ويصنع لها مرق من حشوها ، وينثر عليها سنبل وقرفة إن شاء الله .

لون من بيض باللحم :

[٤٢ ظ] يؤخذ من الخل ربع رطل ، ومن المرى مثله ، ومن الماء مثله ، فيجعل فى طيجن ، وتسحق بصلة ويطرح معه ورق صعتر ، والحاجة من الملح ، ويحمل على النار حتى تنضج البصلة ، ثم تفقص فيه عشر بيضات أو ما شئت ، ويطيب بدرهم ونصف فلفل إن شاء الله تعالى .

آخر من بيض مثـله :

يجعل القدر على النار ، ويجعل فيه مغرفة مرى ، ومثله من خل ، ومثله من زيت ، وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح ، ويطبخ حتى ينضج وينجم بالبيض ، ويحمر ، ويغرف ويقدم إن شاء الله .

شواء من لحم :

يقطع من اللحم الفتى صغاراً ، ويرمى عليه من الملح الحاجة وتابل وقليل كمون ومثله صعتر وثوم مدقوق وخل ، ويترك قليلا ، ثم يشوى ويدهن بالزيت والمرى ويؤكل ؛ ومن أراد أن ينثر عليه سداباً مقطعاً يكون جيداً إن شاء الله .

شواء من لحم :

يشوى لحم كالأنامل من اللحم المجزع بالملح ، ويجعل فى قدر مع تابل وبصل وملح وزيت وحمص مبلول ، ويطبخ حتى ينضج ، ويرمى فيه الشواء ، ويحمر بالكزبر الأخضر ، وينثر عليه الفلفل والقرفة ؛ وإن ألقى فيه مكان الحمص صنوبر صحيح ولوز فحسن .

عمل سمك طرى بالبيض :

يقشر السمك ويملح ويعبأ فى قسولة ، وقد صفى له ماء الكزبر الأخضر ، وقليل ثوم يصب عليه دون أن يغمر ، ويلقى عليه زيت وتابل ، ويدخل فى الفرن ، فإذا نضج كسر البيض فى صحفة ، وقطع عليه سداب ، وينثر عليه قليل فلفل وشىء من سنبل نعما ، ويصب على السمك عند باب الفرن ، فإذا نضج يؤكل برغايف حوارى .

مخبزة من سلاحف أو بوريات :

تغلى السلاحف فى الماء مع الملح غلية لطيفة ، ثم تخرج عن الماء ويؤخذ قليل مرى وفلفل وقرفة وقليل زيت وماء بصلة وكزبر أخضر وقليل زعفران ، ويضرب الجميع بالبيض ويصفف السلحاف[١] والبوريات فى المخبزة ، ويرمى عليها الحشو ، ويكون عجن المخبزة شديداً قد عجن بشىء من فلفل وزيت ، وتدهن بعد كمالها بالبيض والزعفران .

[٤٣ و] ....[٢] لون من الخمير :

يحل الخمير بالمـــاء ويجعل فى قدر ويلقى عليه ......[٣] رطل ويطبخ حتى ينضج ويخمر بالبيض .

عمل إسفريا :

يدق لحم الفخذ حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويرمى عليه فلفل ، ونصف مغرفة عسل ، وقليل زيت قدر الحاجة ، وقليل ماء ، ويخلط الجميع نعما بالدقيق ، ولا يغفل فى دقه ولا يفتر ، فإنه يبرد ويفسد ، وتدهن المقلاة بالزيت أو بالشحم ، ويعمل من اللحم المدقوق رغف ، وتقلى فى المقلاة ؛ وإن كان مع اللحم لوز أو جوز أو تفاح كان غاية إن شاء الله .

إسفريا على عمل أهل السوق :

يدق لحم الفخذ حين يسلخ قبل أن يبرد وبعد أن يشرح حين يخرج

(١) فى الأصل : السلفاح ولعل الصواب ما أثبتنا .
(٢) قطع فى الأصل بقدر أربع كلمات .
(٣) قطع بقدر كلمتين .

بخاره دقاً جيداً ، وينقى من عروقه حتى لا يبقى فيه شيء ، ويلقى فيه عند دقه قليل ملح ، فإذا كمل أخذ من الدقيق المغربل قدر الحاجة ، فخلط بالماء وعرك باليد حتى يختلط ، وألق فيه زيتاً ومن العسل قليلا أيضاً ، وكسر فيه بيضاً ، وحركه نعما ، وارمه مع اللحم فى المهراس ، وحركه بالفهر تحريكاً بليغاً ، ويزاد من الماء قليلا قليلا حتى يصير خفيفاً ، ويستعمل لئلا يبرد ويفسد ، ثم تنظف مقلاة وتدهن بالزيت ، ثم يؤخذ من اللحم من المهراس فيجعل منه فى المقلاة رغيفات ، وتجعل المقلاة على النار ، فإذا همت أن تشتد ألق بينها من الزيت يسيراً ، ودورت المقلاة ليصير الزيت بينها ويدخل تحت الرغيفات ، ويتعاهد تحريكها من جوانبها بسفود كيلا تحترق ، ثم تحول حتى تنضج وتحمر ، فإذا أردت أن تحمر وعمل غيرها والإكثار منها فاضرب المقلاة بالماء البارد ، ثم تدهنها بالزيت كما فعلت أول مرة ، ثم استعملها كيف شئت .

ويصنع الدكانك كما تصنع الإسفريا ، ويقلل له من الماء ، ويكثر من البيض ، ويخرج اللحم فى صحفة ، ويترك حتى يشتد ، ويضاف إليه من الشحم قدر ثلث اللحم ، ويلقى فيه فلفل وسداب مقطع ، ويضرب الجميع حتى يمتزج ، وتنقى المصارين وتنظف وتحشى بهذا اللحم والشحم ، وتربطها على القدر الذى تريد ، وتلقيها فى الماء السخن [٤٣ ظ] حتى تشتد ، وتخرجها وتجعلها فى ماء بارد ...... (١) الإسفريا لئلا تسود ، ويقلى بعد ذلك الدكانك إن شاء الله .

.... (٢) :

يؤخذ السميد الصافى فينقى ، ويلقى عليه الماء حتى يبتل ، ويعجن كما يعجن الكعك ، ويلقى عليه زيت ، ويضرب نعما حتى يصير خفيفاً ، بعد

(١) قطع بمقدار نصف سطر .
(٢) قطع بقدر ثلث سطر .

أن يلقى فيه [من] بيض شىء صالح وخميرة ، ويجعل قدر أو صحفة حتى يختمر ، ثم تملأ المقلاة من الزيت ، وترمي فيه من العجين لقما ، فكلما نضجت أخرجتها ورميت غيرها ، حتى تكمل حاجتك ، وإن أردت أن تزيد فيها لوزاً مدقوقاً وصنوبراً وفستقاً كان أجود إن شاء الله .

لون من دجاجة حين تشوى :

تشوى دجاجة سمينة ، وتدهن بالملح والزيت والصعتر حتى تحمر وتنضج ، ثم تفصل ، وتجعل فى قدر ، ويرمى عليها مغرفتان مرى ومثلها من خل ، ومغرفة من زيت وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وملح وتابل وورق صعتر وسداب مقطع ، ويحمل الجميع على النار حتى يغلى غلياناً حسناً ، وينضج التابل ، ثم يدق جوز ولوز وصنوبر ، وتترك شيئاً منها صحيحاً ، وتضرب ثلاث بيضات ، وتخمر بها القدر ، وينجم فيه فصوص بيض ، ويترك على الجمر حتى ينعقد ويحسن ، وينثر عليه فلفل وقرفة إن شاء الله .

لون من دجاجة أو من أى لحم شئت :

إذا كان رخصاً يؤخذ لحم الصدر من الدجاج أو الحجل أو لحم الأفخاذ ، ويدق دقاً بليغاً ، ويُنَقَّى من عروقه ، ويدق معه لوز وجوز وصنوبر حتى يمتزج الجميع ، ويلقى فيه فلفل وكراويا وقرفة وسنبل بقدر الحاجة ، وقليل عسل وبيض ، ويضرب الجميع حتى يصير شيئاً واحداً ، ثم يصنع منه ما يشبه العصبة المصنوعة من حشا الخروف ، وتلقيه فى مسلخ من خروف أو كبش ، وتدخله فى سفود قد سخن ، وتشويه على نار الجمر برفق حتى يحمر ، ثم تنزله وتقطعه وتأكله إن شئت بالمرى ، وإن شئت بالصناب إن شاء الله .

دجاجة بدوية :

تطبخ الدجاجة بالماء والملح والفلفل والبصل المدقوق والزيت الكثير ، وتخمر ببيض [٤٤ و] وينثر عليها ، وتقدم ، إن شاء الله ؛ فإن زدت فيها قليل خل فحسن ، وكذلك كزبراً أخضر .

لون من فروج محشو :

يذبح فرخان ، ويصنع من أحدهما حشو لصاحبه على ما تقدم من عمل الحشو ، فإذا كمل حشو الفرخ جعل فى قدر أو فى برمة فخـار ، وتلقى عليه مغرفة زيت ومغرفة مرى وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح ، ويجعل على النار حتى يحمر ، ثم يرطب بالماء ويكمل طبخه ، وتصنع بنادق من لحم خروف فى الماء حتى ينعقد ، ثم تدخل فى سفود ، وتشوى وتدهن بصفرة البيض بعود صعتر ، الشىء بعد الشىء حتى تصفر وتتورد ، ثم تجعلها فى القدر مع الفرخ ، وتخمر بأربع بيضات وفتات خبز وقليل ماء ورد ، وتنجم فيه فصوص بيض ، وتغرفه ، وينثر عليه سنبل وقرفة وفلفل ، إن شاء الله .

لون آخر :

تأخذ فخذ خروف فتقطعه صغاراً ، وتجعله فى قدر ، وتلقى فيه مغرفة مرى ، وبصلة مدقوقة نعما ، وكزبراً أخضر ويابساً وفلفلا ، ومغرفة زيت ، ويجعل على النار ، وتأخذ من لحم الخروف ، وتدقه نعما ، وتلقى فيه فلفلا وكزبراً يابساً وأخضر وكراويا وبصلة ، كل هذا مدقوقاً ، ويلقى فى اللحم المدقوق ، ويلقى فيه نصف مغرفة مرى ، ونصف مغرفة زيت ، وتعمل منه بنادق ،

وتلقيها فى القدر ، وتلقى ثلاث بيضات منجبات ، وتأخذ ما بقى من اللحم المدقوق ، وتأخذ [لحم] الخروف وتجعل الحشو فيها ، وتعمل منها عصباً كباراً ، وتدق كزبراً أخضر نعما ، وتكسر فيه بيضتين ، وتخمر به القدر ، وتجعله فى الرضف ، فإذا طبخ غرفته وقدمته إن شاء الله .

لون من باذنجان يعرف بالعربى :

يؤخذ بضع اللحم فوق تقطيع الطيجن ، وتلقى فى القدر ، ويلقى فيه ثلاث مغارف من خل ، ومغرفة مرى ، ومغرفتان من زيت ، وفلفل و كمون وكزبر يابس : درهمان من كل واحد ، والكزبر الأخضر وعيون فيجن وحب لوز ، ويلقى فيها من الماء ما يغمرها قدر إصبعين ، ويرفع القدر على النار ، فإذا طبخ ينزل عن الجمر ، ويخمر بالكزبر الأخضر الكثير ، ويكون غالبا على الحميرة ، ويضرب فيه ثلاث بيضات وشىء من غبار درمك ، ثم يلقى فى القدر باذنجان مقشور مسلوق [٤٤ ظ] مقطع ، فهو تمامه .

لون يطبخ بباذنجان مقلو :

يؤخذ اللحم ويقطع صغارا ، ثم يوضع فى القدر ، ويلقى عليه نصف مغرفة خل ومغرفة مرى ومثله زيت عذب وفلفل وكزبر يابس وأخضر مدقوقان نعما وملح ، ويغلى القدر غليانا جيدا حتى يطبخ اللحم والأبازير ، ولا يلقى فيه ماء ، فإذا احمر اللحم ونضج أخرج وحرك ، وطرح فيه من الماء بقدر الكفاية ، ولا يغطى به اللحم ، ويغلى غلية أخرى ، ثم يسلق الباذنجان على حدة بعد أن يملح ويستخرج ذاؤها(١) ، ثم تقطع أثلاثا وأرباعا ، وتقشر من قشرها ،

(١) كذا فى الأصل .

وتغبر بغبـار درمك طيب ، وتقلى فى مقلاة بشىء من زيت عذب ، ثم تلقى فى القدر ، وتخمر ببيضتين وفتات خبز مختمر ، ويصرف الودك إلى الفرن ، وتغلى غلية خفيفة ، وتنزل عن النار ساعة ، وتقدم .

لون بكمأة ولحم :

يقطع اللحم بضعا صغـارا ، ويجعل فى قدر ، ويطرح عليه ماء وملح ومغرفة مرى ومثله زيت وفلفـل وكزبر يابس وكراويا ، ويرفع على النار ، ويطبخ بهذا كله ، وتنقى الكمأة من قشرها ، ثم تقطع وتطرح فى القدر مع الملح ، فإذا نضج خمرت ببياض البيض وفتات خبز ، ويطرح فيها المحاح ، فإذا وضعت عليها الصحفة ذُرَّ عليها الفلفل ، وقطع عليها الفيجن ، إن شاء الله سبحانه لا رب غيره .

صنعة لفتية بجوز وسكر :

يؤخذ لحم سمين فيقطع متوسطا ، ويغسل ، ويجعـل فى قدر ، ويصب عليه زيت وملح وماء حتى يغطى اللحم ، ويوضع على النار حتى ينشف عنها الماء ، فإذا نشف ألقى فى القدر ثلاث مغارف خل ومغرفتا مرى وفلفل وكزبر يابس ، وشىء من سكر ، ويؤخذ الجوز ويقشر ويقطع مثل الدراهم ، ويلقى فى القدر ، ويغلى حتى يطبخ ، فإذا طبخ يدق فلفل وجوز منقى ، ويلقى فيه ، وينزل عن النار ، ويقدم .

حسو(١) من لحم بكرنب :

يؤخذ اللحم فيقطع أدق تقطيع ، ويؤخذ من الجبن البالى الطيب ما

(١) كذا فى الأصل ، ولعلها «حشو» .

تمكن ، ويقطع ، ويطرح عليه بصلة ، ويدق مع كزبر أخضر ، ويؤخذ عيون الكرنب الرخص ، وتغلى ، ويدق مع هذا كله فى مهراس خشب ، ويلقى فى القدر بعد أن تغلى غلية أو غليتين ، ويجعل فيها شىء من مرى وقليل خل ، وشىء من فلفل [٤٥ و] وكراويا ، ويخمر بخميرة ، ويخمر لها بالبيض .

المثلثة الفارسية :

يؤخذ من اللحم المسرب مثل المقصر أو الصدرة ، ويقطع ، ويلقى فى القدر ، ويصب عليه من الخل أربع مغارف ومن الفلفل والكراويا وكزبر يابس وزن درهم من كل واحد ، ومغرفتان من الزيت العذب وشىء من فيجن ، وشىء من لوز ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، ويلقى فى القدر ست أسنان ثوم ، ثم يوضع القدر على النار ، فإذا طبخ اللحم طبخا جيدا خمرت القدر بأربع بيضات وألقى فيه الخمير ، وفيجن مقطع ، مع شىء من دقيق ، وينزل عن الخمير بعد أن يلقى فيها قبل الخمير غصنان من أترج وشىء من نعنع ، ثم يؤخذ باذنجان قد قشر وسلق ، وألقى فى ماء بارد ، ورش بالخل ، ويلقى هذا الباذنجان فى القدر المخمرة ويترك ساعة على الجمر حتى يخرج ودكها ، إن شاء الله .

صنعة لون بحرشف :

يؤخذ اللحم فيقطع ويغسل ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه ماء حتى يغمره ، ويجعل معه مغرفة زيت ومغرفتان مرى ومغرفة سمن وحمص مبلول وبصلة مقطعة وكزبر يابس ، ويقشر الحرشف ويسلق ويقطع ويطرح فى القدر معه فلفل ، فإذا طبخ تؤخذ بيضتان ولباب خبز ، وتخمر القدر نعما ، وتترك على الجمر حتى يخرج ودكها ، إن شاء الله .

صنعة لون حُرْشُف بلحم :

يؤخذ اللحم فيقطع ، ويجعل فى قدر مع ماء وملح ومغرفتين من مرى ومغرفة خل ومغرفة زيت وفلفل وكراويا وكزبر يابس ، ويوضع على النار ، فإذا طبخ ينقى الحرشف ، ويسلق ، ويقطع صغاراً ، ويطرح على اللحم ، ويغلى قليلا ، ويخمر القدر ببيضتين وفتات خبز ، ويذر عليه الفلفل فى الصحفة إن شاء الله .

صنعة بقلية هليون :

يؤخذ اللحم ويقطع على تقدير ثلاثة أصابع ، ويغسل ، ويجعل فى قدر ، ويلقى عليه مغرفة زيت ومغرفة ونصف مرى وكزبر يابس وحفنة حمص مبلول وبصلة مقطعة ، ويرفع على النار ، ويؤخذ الهليون فيقطع صغاراً ، ويسلق ويلقى فى القدر مع اللحم ، فإذا نضج اللحم مع الهليون يؤخذ لباب الخبز و بيضتان وفلفل ، ويخمر بذلك القدر ، ويترك على الرضف ساعة إن شاء الله .

صنعة هليون بلحم محشو :

[٤٥ ظ] يؤخذ من الهليون الفاخر ، فينقى ويسلق من بعد أن يوخذ اللحم الرخص ، ويدق نعما ، ويطرح فيه فلفل وكراويا وكزبر يابس وماء الكزبر الأخضر المدقوق ، وشيء من زيت وبياض البيض ، يؤخذ الهليون المسلوق واحداً بعد واحد ، ويكسى بهذا اللحم المدقوق ويترفق به ، وتجعل برمة فخار على النار بعد أن يجعل فيها ماء وملح ومغرفة مرى وملثلها زيت وماء الكزبر الأخضر وفلفل وكراويا وكزبر يابس ، ويتلطف عند غليان البرمة

فى وضع الهليون المكسو باللحم فيها ، ويغلى فى البرمة ، ويلقى فيها بنادق من ذلك اللحم المدقوق ، فإذا اعتدل الطبخ خمرت ببيض وفتات خبز وشىء من اللحم المدقوق المذكور ، وينجم عليها ببيض إن شاء الله .

صنعة بقلية هليون :

يقطع اللحم تقطيعاً مدوراً ، ويلقى فى القدر مع بصلة كبيرة وماء وفلفل وملح وكزبر يابس وكراويا ومغرفتى مرى ومثلها زيت عذب ، ويرفع على النار ، فإذا نضج اللحم قطع الهليون بعد سلقه دقيقا ، ويطرح على اللحم ، ويخمر ببياض البيض التى خمرت ببياضها .

صنعة بلقية بباذنجان :

يؤخذ صدر الكبش وأضلاعه ، فتقطع صغاراً مثل ثلاث أصابع ، ويقطع البصل قطعا مدورا ، ثم يؤخذ الكزبر الأخضر ويدق الكزبر اليابس والكراويا والدارصينى ، ويقطع الباذنجان قطعا مدوراً والقرع كذلك ، ثم يؤخذ قدر ويجعل فى قعرها يسير من زيت ، ثم يصف عليها صف من اللحم والباذنجان ، وصف من القرع ، ويجعل بين كل صف وصف شىء من التابل ، ثم يوضع القدر على النار بعد أن يجعل فيها من اللحم بقدر الكفاية ، ولا يجعل فيها ماء ، ويطبخ حتى ينضج إن شاء الله .

صنعة جازية بقديد :

يؤخذ اللحم المقدد ، ويكون القديد طريا ، فيقطع ويغسل ويجعل فى سفود ويشوى ، ويجعل فى قدر ، ويغمر بالماء ، ويطرح عليها حمص مبلول وبصلة مقطعة وكزبر يابس وفلفل ومغرفة زيت وملح ، ويوضع القدر على النار ، فإذا

طبخ يؤخذ ورق الحتارى ، فينقى من غباره وترابه ، ثم يقطع تقطيعاً جيداً دقيقاً ، ثم يطرح عليه شيء من ملح ، ويحرك باليد ، ثم يؤخذ ويوضع على غربال حلفا [٤٦ و] ويصب عليه الماء حتى لا يبقى فيه تراب ولا غيره من الأشياء ، ثم يطرح فى القدر مع اللحم ، فإذا طبخ البقل أنزل القدر ، ويؤخذ شيء من دقيق وبيضتان بالدقيق فى صحفة ، حتى يخرج ودكها إن شاء الله .

صنعة لون أملاه أبو إسحاق[1] :

يؤخذ اللحم ويدق نعما حتى يصير كالمخ ، ويوضع فى قدر ، ويصب عليه زيت وملح ، وينقى البصل ويقطع ، ثم يغلى ويحرك ، ويلقى فى القدر مع هذا كزبر يابس وفلفل بقدر الحاجة وحمص مبلول وكف لوز مقشور مدقوق مثل الملح ، ويصب عليه بياض البيض ، ويترك حتى يخرج ودكه إن شاء الله .

عمل عمانية :

يفصل اللحم ، ويلقى فى القدر مع فلفل وقرفة وسنبل من كل واحد أربعة دراهم ، ونصف ثمن عسل وربع ثمن الأوقية زعفران ، ونصف رطل لوز ، وثلاث مغارف زيت ، فإذا نضج الجميع أخذت رطلا من سميد ، وحل فى صحفة بماء ، وطرح فى القدر ، وغلى مع الجميع ، وتحفظ بحكه ، وجعل فى صحفة ، وذر عليه سكر إن شاء الله .

جمليـــة كاملة :

يؤخذ من لحم الكبش وبضعه وكبده وقلبه وكلاه ، فيقطع مدورا ،

(١) فى الأصل بعد هذا الاسم لفظ لم يبق منه إلا « الكد... » .

ويغسل ، ويجعل فى قدر مع مغرفة خل ومثليه مرى طيب وزيت عذب شطرين وكزبر يابس وكراويا وفلفل ، ويطبخ ، وفيه شىء من ماء ، حتى ينضج ويقدم .

شواء اللحم على الجمر :

يقطع اللحم كيف شئت ، وتطرح عليه مغرفة من زيت ومثله مرى وملح وكزبر يابس وفلفل وصعتر ، وتترك شيئا حتى يتشرب التابل ، وتستعر دون دخان ، وتشويه فى سفود وتتحفظ به .

شواء الزرازير :

تنظف الزرازير ، ويذر عليها شىء من غبار دقيق درمك ، وتشويها على نار لينة فى سفود ، وتدهنها أبدا بشىء من زيت ومرى طيب بقضيب صعتر ، فإذا بالغت بالشواء ألقيت عليها شيئاً من مرى طيب .

لون من جنب خروف قد شوى فى فرن :

يؤخذ قدر وسط ، ويوضع فيه شىء من ماء ونصف مغرفة خل ...[١]

صنعة مسلوق الصقالبة :

يؤخذ اللحم فيقطع ويغسل ، ويجعل فى القدر ، ويؤخذ مصران سمين وكرش منقى ، ويقطع تقطيعاً مدوراً ، ويلقى فى القدر بصل صحيح وبسباس وقبضة فيجن وورق الأترج وشىء من كزبر يابس مدقوق وملح ومغرفة زيت طيب ، ثم يصب الماء فى القدر حتى يغمر اللحم ، ويوضع على النار ، ويطبخ

(١) هناك بياض فى الأصل إلى آخر الصفحة بمقدار سطر ونصف .

حتى يتهرأ ، ويؤخذ رأس ثوم فينقى من قشره ، ويرمى فى القدر صحيحاً ، ويطرح فيه فلفل ، ويغلى هذا كله ، وينزل على الرضف ساعة واحدة إن شاء الله .

ثردة الغسانى :

يؤخذ اللحم السمين فيقطع ويجعل فى قدر كبير ، ويلقى عليه كزبر يابس وبصلة مقطعة وكزبر أخضر وكراويا وفلفل وحمص مبلول وثلاث بيضات صحاح ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، وملح ، فإذا نضج اللحم خففت تحته النار وألقيت فيه درهمين زعفراناً ، فإذا رأيته مصبوغاً نزعته من المرق ، وتركت منه ما يغطى اللحم ، ويغلى اللحم بالزعفران ، ثم تنحيه عن النار ، ويصفى المرق ويترك فى القدر ، ويجعل من المرق كيل ، ومن العسل ثلاثة ، ثم ترفع القدر على النار ، ويغلى بالعسل والمرق ثلاث غليات ، ثم يؤخذ لباب خبز السميد ويفتت ويغربل ، ويخمر به القدر ويجعل فيه سمن وفلفل ، ويحول فى الصحفة على الخبز المثرود ، ويقدم إن شاء الله .

زبربادة من جبن طرى :

يؤخذ الجبن الطرى فينظف ، ويقطع ويفتت ، ويؤخذ كزبر أخضر وبصلة ، ويدق كله ويلقى على الجبن ، ويحرك ، ويلقى فيه التابل والفلفل ، ويحرك القدر بمغرفتى زيت ومثلهما من ماء وملح ، ثم تلقى هذه الأخلاط فى القدر ، وتوضع على النار وتطبخ ، فإذا طبخ أنزلت القدر عن النار ، وخمرته ببيضة وشىء من دقيق ، وقدمه .

ثردة من زبربادة :

تأخذ قدراً نظيفاً ، ويجعل فيه الماء ومغرفتا زيت وفلفل وكزبر أخضر

وبصلة مدقوقة ، وتجعلها على النار ، فإذا غلى التابل أخذت الخبز وفتته وطرحته فى القدر ، وحركته تحريكاً لطيفاً عند طرحك له ، وفرغت القدر فى صحفة ، وعجنت منه ثردة ، وصببت عليها سمناً ومن لم يحضره بالزيت .

صنعة طباهجية البرانية :

تأخذ من صغار [٤٧ و] الباذنجان خمس عشرة حبة ، فتسلق سلقة خفيفة بأقماعها صحيحة غير مشقوقة ، ثم تخرج من القدر ، وتجعل فى قدر أخرى ، ويجعل عليها الكفاية من الملح والزيت وتغلى على نار هادية حتى تنضج غاية النضج ، ويؤخذ رطل من لحم كبش فيشرح على ما تقدم ، ويجعل فى قدر مع ربع رطل زيت وشيء من ماء ، ويغلى حتى يذهب الماء ، ثم يقلى بالزيت حتى يحمر اللحم وينضج ، ويجعل معه الباذنجان المقلى ، ويلقى عليه ربع رطل خل طيب ، ويقلى حتى ينضج الخل ، ثم يلقى عليه ثلث رطل مرى ، ويطيب بوزن ثلاثة دراهم كراويا ومثله كزبر يابس ودرهم ونصف فلفل ، ثم يقلى حتى ينضج ، ويترك حتى يهدأ ، ويغرف ، ويقدم .

لون من قسطل بلحم خروف :

تأخذ لحم خروف أو لحماً غليظاً ، ويقطع من بضع الأفخاذ قطعاً صغاراً على تقدير القسطل ، وتجعلها فى قدر ، وتلقى فيها ملحاً ، وتنزلها فى الجمر فإذا هدت ...... [1] ، وهى فى صحفة وقدمتها إن شاء الله .

صنعة قلية القسطل :

تؤخذ بضع لحم فتقطعها وتدخلها فى قدر ، وتجعل فيها ملحاً وفلفلا وكزبراً

(١) بياض إلى آخر السطر بمقدار خمس كلمات .

يابساً وبصلا مدقوقاً وسمناً ، ويقلى ناعماً ، واجعل لها من الخل والمرى بالسواء ، وقليل زعفران ، وتأخذ القسطل وتنقيها وتدقها دقاً جيداً وتحركها بالماء ، ويجعل منه المرق قدر ما يغطى اللحم ، فإذا طبخ يضرب له ثلاث بيضات بفلفل وكزبر مقطوع ، وأنزلها فى الجمر فإذا هدت غرفتها وقدمتها ، وكل منها إن شاء الله .

صنعة طباهجية مغمومة :

يؤخذ من اللحم رطل ونصف ، فيشرح ، ويقطع على ما تقدم ، ويدق له رطل بصل ، ويؤخذ لذلك وزن ثلاثة دراهم كراويا ودرهم فلفل ، ويجعل القدر صف لحم وصف بصل حتى يفرغ الجميع ، وينثر الأبازير بين الصفوف ، ثم يصب عليها ثلث رطل خل وربع رطل زيت ، ويغم القدر ويشد رأسها بعجين ، وتقلى على نار هادية حتى تنضج ، ثم تنزل عن النار حتى تهدأ وترخى ودكها ، وتستعمل .

لون من لحم بفستق :

يقطع اللحم ويكون من القصير ، ويجعل فى قدر مع تابل وبصل مقطع وملح وزيت وماء كزبر أخضر ، ويغلى ويغمر بالماء ، فإذا نضج خمر بالفستق المسحوق والسنبل كذلك إن شاء الله .

[٤٧ ظ] لون من لحم خروف بترفاس :

يقطع اللحم صغاراً ويغلى فى ماء البصل والفلفل والملح ، فإذا خلا ما فيه من الملح والماء ألقى فى القدر ترفاس مغسول مقطع ، فإذا نضج الترفاس نُضِح القدر بقليل مرى بعد أن تكسر فيه من البيض ما أحببت ، واغرفه وانثر قرفة وسداباً مقطعاً .

دجاجة تخمر بالجوز والزعفران :

تقطع الدجاجة منها اثنين ، وتجعل فى قدر ويلقى معها بصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح وتابـل ومغرفة خل ونصف مغرفة مرى ، ويقلى حتى تطيب رائحته ، ثم يغمر بالماء ويطبخ حتى يقرب من النضج ، ويصنع من صدرها بنـادق على ما تقدم ، ويرمى فى القدر ، وينجم فيه فصوص بيض ، ويخمر بالبيض والجوز والزعفران مدقوقين ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرفة ، ويقدم إن شاء الله تعالى .

آخر يخمر باللوز المدقوق :

تفصل الدجاجة ، وتجعل فى قدر ، ويلقى معها بصلة مدقوقة وكزبر أخضر وملح وتابل ومغرفة زيت ولوز صحيح وسنبل ودار صينى وقرفة ومغرفة خل ونصف مغرفة مرى ، ويغلى ويخمر بالماء ، ويطبخ حتى يقرب من النضج ، وترمى فيه البنادق دون صفرة البيض ، ويخمر ببياضها مع اللوز المدقوق ، وتنثر عليه الأفاويه .

آخر يخمر بماء الكزبر الأخضر :

يجعل لحم الدجاجة فى قدر ، ويجعل معه البصل المدقوق بالكزبر الأخضر والملح ومغرفة زيت وربع مغرفة مرى ومثله من الخل وتابل ، ويطبخ حتى ينضج ، وترمى فيه البنادق ، ويخمر بماء الكزبر الأخضر والبيض ، وينثر عليه الأفاويه .

لون بصنوبر :

يجعل لحم الدجاجة فى قدر ، ويجعل معه ما يجعل مع الذى قبله من البنادق والتابل وغير ذلك ، ويخمر الصنوبر المدقوق والبيض ، ويجعل فيه صنوبر صحيح ، وينثر عليه الأفاويه والفلفل .

آخر يخمر بالفستق :

يجعل لحم الدجاجة فى قدر ، ويجعل معه ما جعل مع الذى قبله من التابل والبنادق والبيض ، ويخمر بماء ورد ودار صينى وسنبل وفستق مدقوق وبيض ولباب الخبز النقي ، ويغرف ويقدم .[1]

جلدية من دجاجة :

[٤٨ و] تؤخذ دجاجة سمينة ، وتنزع أجنحتها وأطراف أفخاذها ، وتغسل مع ثلث ثمن من عسل وملح وأربعة دراهم فلفل ومثله قرفة ودرهم سنبل ودرهم خولنجان وثلاثة دراهم زعفران ونصف رطل لوز وربع رطل صنوبر ، ويرفع القدر على نار لينة ، فيغلى أربع غليات ، وينضج ، ويترك على الجمر ، ويؤخذ ثـلاث بيضات فتنجم فصوصها فى القدر ويخمر ببياضها ، ويرمى فى القدر إسفنج مدور قد ضرب مع عسل ، ويغرف وينثر عليه الأفاويه والسكر .

---

(١) ورد فى الهامش الأيمن من هذه الصفحة وصف لون من غير عنوان نصه كما يلى : « يشرح اللحم وينشر يوماً فى الظل ، ويقطع صغيراً ، و يعمل على نعت الخليع ، ويلازم هزه (؟) [و] يذر عليه الزعتر مدقوقاً حتى يكمل طيبه ، ويجعل فى معون (ربما كانت مصران) ويرش اشحـ[...] ، وتكب على الخليع تمت » .

لون خمرى من دجاجة :

تؤخذ دجاجة سمينة ، فتنظف ، وتجعل فى قدر ، ويجعل معها عشر بيضات قد شقت شق الباذنجان ، ورطل واحد من خمر[١] ، وربع رطل مرى ومثله خل ومثله زيت ودرهما فلفل ودرهم كمون وعيدان صعتر ، ومن الملح الكفاية ، ويجعل على القدر غطاؤه ويضم وصله بعجين ، ويترك له منفس ، ويفقص فيه بيض كثير ، ويطبخ حتى ينضج على نار الفحم ، ويغرف ، وينثر عليه فلفل ويقدم ، ومن خمره بالبيض والدقيق كان جيداً .

آخر :

تفصل الدجاجة ، وتجعل فى قدر ، ويجعل معها مغرفتا زيت ومغرفة من خل ومغرفة من الماء العذب وتابل وماء بصلة مدقوقة ، ويقلى ويغمر بماء الكزبر الأخضر ، ويطبخ حتى ينضج ، ويخمر بمغرفة سميد ، وتشق بيضتان وتقطع تقطيعاً شطرنجياً بعد أن تزينها بالزعفران ، ويغرف اللون ويزين بالبيض المقطع عليه الفلفل والأفاويه .

صنعة لون الخدم :

تقطع الكبد والرئة والقلب والطحال قطعاً صغاراً ، وتقطع بصلتان تقطيعاً دقيقاً جداً بعد أن يسلق ، ويقطع منه شحم كثير وبصل كثير مثل ثلث الجميع ، ويجعل فيه جميع الأبزار ، ويكثر بالفلفل ، ويجعل فيها مرى رأس وحبات صنوبر وصعتر بيدك ، ويضرب مقدار خمس بيضات أو ست ، ويخلط الجميع مع شيء من الماء وزيت صالح ، ويجعل الكل فى طاجن ويبعث به إلى الفرن حتى يطبخ ويتجعد ، ويقدم إن شاء الله .

(١) فى الأصل فوق هذا اللفظ إحالة إلى الهامش ورد فيها : يؤخذ عوضه رطل عسل، فهو أحل وألذ.

درمك وقرفة وما أمكن من الأفاويه ومن بياض البيض والملح الكفاية ، وتضرب تضريباً جيداً وتبندق بنادق مقدرة ، وتلقى فى القدر حتى تنضج ، فإذا نضجت أخرجت وقليت ، وتسلق أيضاً بيضة وتقشر من قشرها الخارج ، وتلف عليها من ذلك اللحم ، وتقلى أيضاً حتى تحمر ، ثم يعمد إلى باذنجان قد نظف وسلق ، فيخرج ما فى جوفه ، ويضرب فى المهراس مع بقية لحم البنادق ، ويحشى منه الباذنجان ، وتلبس أيضاً من خارج ، وتقلى فى المقلاة حتى تحمر ، ثم إذا قلى ذلك كله ألق جميعه فى القدر بعد أن يلقى أيضاً اللحم الأول ، وصب فى القدر بقية الزيت الذى قليت فيه تلك الأشياء ، فإذا كمل ذلك أنزلت القدر إلى الغضا حتى يبرد وجهها ، ويخمر بفتات خبز بارد وبياض أربع بيضات ، وتطبخ فصوصها فى القدر ، ثم تغرق فى صحفتها وتزين ببنادقها ، وتشق تلك البيضة الملفوفة فى اللحم أرباعاً ، فتزين بها الصحفة وبالفصوص [٤٩ و] التى بقيت من تلك الخميرة ، وتطبخ أيضاً بيضة ، وتقشر وتقطع صغاراً جداً بشىء من ورق الفيجن الغض ، وينثر عليها التابل الرفيع ، ومن أراد أن يكون هذا اللون بالزعفران فعل إن شاء الله .

صفة العسل :

يؤخذ لحم الذنب والمغرس والسرة والصدرة ، أو دجاجة مسمنة أى ذلك كان بعد غسله ، فيوضع فى قدر جديدة ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الملح الكفاية ، ومغرفة من الزيت ، وأخرى من العسل ولوز منقى مشقوق ، ومن الزعفران ما يكفى : الدرهمان أو نحوها ، ثم يوضع القدر على نار الفحم ، فإذا نضج أخرج اللحم وصفى المرق ، ثم يؤخذ ستة أرطال عسل أبيض منزوع الرغوة ، فتلقى على المرق وترفع على النار ، ولا يهمل تحريكه بوجه ، فإذا طبخ العسل أخذ من النشا رطل غير ربع ، هذه للستة أرطال ، وإن كان

أقلّ أو أكثر فبحسب ذلك ، فيجعل من الماء وتنزل عن النار ، وتترك حتى ينكسر حرّها ، ثم يطرح فيها النشا ، وتحرك تحريكا حسناً حتى تختلط أجزاؤه ، ثم يصب على ذلك كله أربعة أرطال زيت عذب ، ويصرف إلى نار فاترة ، ولا يغفل عن تحريكه بغاية العناية ، فحينئذٍ يصلح أو يفسد ، فإذا صارت فى حد الفالوذج أنزلت القدر عن تلك النار إلى الغضا ، بعد أن يصب عليها بقية الزيت ، ويردّ إليها اللحم ، ويؤخذ دقيق الدرمك فيعجن ويصنع منه سنبوسك صغير جداً ، ويحشى بسكر ولوز مدقوق قد فُوِّها بالقرفة والسنبل والدارصينى والفلفل ، وقد عجن الكل بماء الورد ، ثم يقلى فى مقلاة ، ثم يغرف المعسول فى غضار ، ووضعت تلك السنبوسك عليه ، وغرزت فيه شىء من صنوبر منقى ، ثم ذر عليه السكر المسحوق والقرفة إن شاء الله .

صنعة صقلبية :

يؤخذ لحم كبش يقصد منه إلى الذراعين والساقين والصدرة ، فيغسل ويوضع فى قدر مع مغرفتى زيت ومغرفة مرى خبز طيب ، وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل مسحوق وعيدان صعتر وورق أترج ورأسان من الثوم صحيحان ، ومن الماء ما يقارب أن يغمر اللحم ، مع الكفاية من الملح ، ثم يؤخذ من البصل عشرة ، فتقطع تقطيعاً دقيقاً ، ثم تغسل ، وتطرح فى القدر ، وتصنع بنادق كبنادق التفايا ، ويحشى من ذلك اللحم مبعر ، ويذر فيه بيضة مسلوقة ، ويطبخ الكل مع اللحم ، فإذا [٤٩ ظ] نضج الكل أنزلته فى غضا ، وأخذت فى تزينه بالبنادق وفصوص البيض وقطع المبعر مع البيضة التى فى جوفه ، وضرب بين البنادق ، وذر على الجميع التابل الرفيع ، ويقدم إن شاء الله .

الفول الأخضر باللحم ويسمى بالفستقية :

يؤخذ لحم كبش فتى أو خروف ، ويقصد إلى لحم الذراعين والدرة والخوص

والعنقرة ، فيوضع بعد الغسل فى قدر مع مغرفتين من الزيت العذب ، وما يغمر اللحم من الماء ، ويرفع على النار ، ثم يعمد إلى الفول الأخضر ، فينقى من قشرته ، ويلقى على اللحم ، فإذا نضجا أخرج اللحم وعرك الفول بالمغرفة عركا بليغاً حتى لا يبقى منه شىء صحيحاً ، ثم يصب فى القدر مغرفة خل ومغرفة مرى حوت وشىء من الملح قدر الكفاية ، ثم يصرف اللحم إلى القدر ، ويقلى قليلا ، ثم ينزل إلى الغضا حتى يبرز وجهه ، ويغرف ويستعمل .

صفة لون حسن :

يفصل لحم الخروف ، ويوضع بعد غسله فى قدر نظيفة ، ويوضع عليه كزبر يابس وكراويا ومغرفتان من الزيت وثلاث مغارف من الخمر العطرة ، ومن الماء والملح الكفاية ، وأعواد بسبـاس وأوراق أترج ، ويقطع من البصل المقدد خمس رؤوس ، وينقى أيضاً من الثوم خمس رؤوس ، ويلقى ذلك على اللحم مع شىء من الحمص ، ويرفع القدر على نار معتدلة حتى تنضج ، ثم تنزل على الغضا وتدخل المغرفة إلى ذلك البصل والثوم ، فتعركه عركا بليغاً ، حتى يأتى مثل المخ ، ثم يخمر بقليل دقيق وأربع بيضات أو خمس ، وتطبخ فى القدر فصوصها ، ويسحق شىء من الكمون والفلفل ، ويلقيان فى القدر مع شىء من المرى الطيب ، ويترك قليلا حتى يبرز وجهها ، ثم تغرف ويذر عليها التابل ، وتزين بالفصوص ، وتقدم .

صفة لون من دجاجة يعرف بالصباحى :

تنظف الدجاجة بعد تبييتها فى ريشها ليلة ، ثم توضع صحيحة فى قدر ، ويوضع عليها أربع مغارف خل حاذق ، ومغرفة مرى طيب ، وإن كان دون الطيب فمغرفتان ، ومن الماء مثل الخل ، ومن الزيت مغرفة ، ومن الملح

الكفاية ، وعود بسباس وورق أترج وفلفل صالح ، وترفع على النار حتى تنضج ، وتنزل فى غضا ، وتخرج منها الدجاجة ، وتشق صدرها من الجانبين ، ويكسر ظهرها ، ثم تقلى فى مقلاة بزيت [٥٠ و] عذب ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم أخذ من عيون الخس وورقه الغضة القلبية ، وقطعت فى غاية الرقة ، ومرست بماء ، وجعلت مع اللحم فى القدر ، فإذا كمل نضج الجميع أنزل القدر على الرضف ، وعصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة ، وترك قليلا ، واستعمل ؛ وهذا لون غذاؤه جيد معتدل مائل إلى الرطوبة والبرودة المعتدلة ، منوم صالح بالأمزجة الباردة .

صنعة البقلية المكررة :

يقطع من اللحم الغنمى الفتى السمين ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم يؤخذ من الإسفناخ ، ويغسل ويقطع دقاً ويمرس بالماء ، ويغسل حتى تخرج خضرته وسواده ، ويلصق بناحية حتى ينحل ، ثم يهرق عنه ماؤه ، ويجعل مع اللحم ، ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، فإذا كمل طبخه أنزل على الرضف ساعة ، ثم يستعمل ؛ وقد يضاف إليه من البنادق المصنوعة ؛ وإن عدم الإسفناخ تصنع باليربوز أو القطف أو أطراف ورق السلق أو الخس أو الشريس البستانى .

صنعة البسباسية :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويطبخ ، فإذا نضج اللحم أخذ من عيون البسباس الغضة ، ويقطع تقطيعاً دقاً ، ويمرس باليد ، ثم يرمى على اللحم ، ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، ويتم طبخه ، وينزل على الرضف ساعة ،

ويستعمل ؛ ومن الناس من يقطع عيونه الرخصة ، ويعصر عليها من ماء الورد المدقوق مع شيء من ماء الكزبرة ؛ ومنهم من يطبخ اللحم تفايا مبندقة ، ويعصر عليها من ماء البسباس المدقوق المعصور دون جرمه مع ماء الكزبرة وشيء من ماء النعنع كأنها تفايا بسباسية ؛ وقد تخمر .

صنعة بقلية لزرياب :

يؤخذ من لحم كبش فتى سمين ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة وكزبرة يابسة وفلفل وكراويا ، ومغرفتين من الزيت ومغرفة من المرى النقيع ، ويرفع على نار معتدلة ، ثم يؤخذ من الكرنب عيونه الرخصة ، وتنقى من ورقه وتقطع مع الرؤوس منها صغاراً ، ويغسل ، فإذا همّ اللحم أن ينضج جعل عليه الكرنب ، ثم يدق لحم أحمر من بضعه الرخصة ، ويضرب فى صحفة [٥٠ ظ] مع بيض ولباب خبز ولوز وفلفل وكزبرة وكراويا ، ويخمر به القدر قليلا قليلا ، ويترك على الرضف حتى يجف مرقه ، ويعلوا دسمه ، ويقدم .

صنعة السفرجلية :

هذا غذاء فاضل للمحرورين ، منبه لشهوة الطعام ، مقو للمعدة ، مانع لبخار المعدة أن يصعد إلى الرأس ؛ يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين أو لحم عجل سمين صغير ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وزيت ويسير من الماء ، ويرفع على نار لينة ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يجعل فيه من السفرجل المقشر المنقى المقطع أرباعاً قدر الحاجة ، ومن الخل الثقيف أو ماء الحصرم أو ماء السفرجل المعصور ، ويطبخ ساعة ، ويستعمل ؛ وإن شئت خمرته ببيض ، فيأتى كالمثلث .

صنعة التفاحية :

يؤخذ من اللحم المذكور فى السفرجلية ، ويصنع به كذلك ، ثم يضاف إليه من التفاح المزّ المقشر المنقى قدر الحاجة ...[١] فإذا أنزل على الرضف جعل فيه شيء قليل من السكر ، وفتق بشيء من المسك والكافور محلول بماء الورد الطيب ، والمزّ[٢] كانت أبلغ فى التفريح وتقوية القلب ، وقد تصنع بلحوم الطير مثل الفراريج السمان أو فراخ الحمام أو اليمام ، فتكون ألطف وأفضل .

صنعة نرجسية بالجزر :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم يقطع من الجزر المجرود أقلاما أقل من الاصبع ، ويلقى مع اللحم مع يسير ماء ويسير من الخل وزعفران ، ثم يذر عليه من الأرز المغسول يسير ، فإذا نضج الجميع صب عليه من البيض المضروب بالزعفران قدر ما يعقده ، وينزل فإذا برد قطع بسكين قطعاً كأنه نرجس ، وقد يتم طبخه فى الفرن .

صنعة الذاهبى :

هذا اللون يصنع ألوانا ، ويحتاج أن يحسن طعمه من أجل زهومة البصل منه ما يُحَلَّى برُبّ الورد السكرى ، ومنه ما يعمل بربوب الفواكه مثل ربّ الرمانين وربّ التفاحين أو ربّ العنب ، ومنه ما يحل بالخل وعين البقر المزبب ، ومن عوائد الناس أن يصنعوه بلحم ....[٣] المسمن منه جدا ، وكذلك لون

(١) بياض بقدر أربع كلمات .
(٢) فوق هذه الكلمة فى الأصل : «كذا» .
(٣) قطع فى الأصل ، والمرجح أن تكون : « البقر » .

المرى ، وإن هذين اللونين لا يتهيأ طبخهما ولا تكون ذكية إلا إذا طبخت فى الفرن ؛ وهذه الربوب [٥١ و] المذكورة فيها حلاوة ومزوزة ، فتذكيه ، وتصبغه فتغنى عن الزعفران .

كيفية عمل الذاهبى :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين جداً من المواضع الطيبة الشحمة ومن حلقة كرشه ويجعل منظفاً مقطعاً فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار معتدلة فإذا قارب النضج انزل وترك ، ثم يقطع من البصل قدر الكفاية ، ويجعل فى قدر أخرى بما يغمره من الماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يهرق عنه ماؤه ، ويجعل فى قصعة ، ويعرك بمغرفة ، أو يدق فى مهراس العود أو الحجر ، حتى ينحلّ ، ثم يضاف إلى اللحم فى قدره ويزاد من الزيت قدر الحاجة وزيادة ، ومن الفلفل والزنجبيل والزعفران والسنبل والقرفة ، ومن مربب الورد أو أحد الربوب المذكورة ، ويطبخ غطاؤه ، ويدخل الفرن ، ويترك ساعة حتى يجف مرقه ، ويحمر أعلاه ، ويبقى دسمه خاصة ، فيخرج ويترك ساعة حتى يفتر من حره ، ويستعمل .

صفة أخرى :

يؤخذ من اللحم السمين على ما ذكر ، ويعمل كما تقدم ، فإذا نضج اللحم عصر عليه من ماء البصل المدقوق ، وأضيف إليه ما ذكرنا من ربّ الرمانين ، ومربب الورد ، وأدخل الفرن ، فيأتى عجيباً .

صفة أخرى منه مقطراً :

يصنع من اللحم ما ذكرنا ، فإذا قارب النضج أخذ من البصل مقطعاً ،

وجعل فى قدر الكسكو المثقوب ، وجعل على القدر اللحم وطبع عليه بالعجين ، وأطبع أعلاه أيضاً بغطاء ، ويترك يقطر ماء البصل فى قدر اللحم ، فإذا فرغ ماؤه وجف رميتَ بثفله ، وأتممت طبخه إن شئت فى الدار أو الفرن بعد ما يضاف إليه ما ذكرنا .

ذاهبى فى الطاجن :

يؤخذ من لحم الغنم أو عجل من المواضع السمان كما ذكر ، ويجعل فى قدر بملح وأبزار وزيت ، ويطبخ حتى يقارب النضج ، وينزل ، ثم يؤخذ من البصل الكبير الجرم ، ويطبخ وحده فى قدر أخرى صحيحاً دون تقطيع ، فإذا نضج أهرق عنه ماؤه الذى طبخ فيه ، وثقبت جوانبه ، وجعل مع اللحم المطبوخ فى الطاجن ، ويضاف إليه ما ذكر من التوابل وربّ الرمانين ، ويغمر بالزيت الكثير ويدخل الفرن ، ويترك حتى يكمل نضجه ، ويترك ليجف ... (١) أعلاه ويخرج .

الصنهاجى :

يؤخذ طنجير كبير عميق ، ويجعل فيه من الخل الثقيف ثلاثة أجزاء ، ومن المرى النقيع جزء ، ومن الفلفل [٥١ ظ] والكراويا والكمون والزعفران قدر الحاجة ، ويرفع على نار فحم معتدلة ، ويقدم فيه ما يحتاج تقديمه مثل اللحم البقرى المقطع قطعاً صغاراً ، فإذا غلى غلية أو غليتان جعل عليه من اللحم الغنمى كذلك ، ثم من الدجاج المقطع ، ومن الحجل المقطع ، وفراخ الحمام واليمام مقطعة كذلك ، وما أمكن من الطير ، ويضاف إليه من الحمص

---

(١) قطع بقدر كلمة .

المنقوع المقشر واللوز المقشر المقسوم والقسطل المقشور من قشريه والثوم وورق الأترج ، ويغمر بالزيت الكثير ، فإذا قارب النضج أضيف إليه ما حضر من البقول المطبوخة على حدة ويتم طبخه ، مثل اللفت والجزر والباذنجان والقرع وأعين الكرنب دون ورق ورؤوس الخس دون ورق ، يؤخذ ما خضر من هذه البقول بحسب الفصل والوقت الحاضر ، ويطبخ بناحية فى قدر بملح وتوابله وبصلته حتى تنضج ، ويهرق عنها ماؤها ، ثم تضاف إلى اللحوم المذكورة فى الطاجن المذكور ، ولا بد فيه من البنادق والمركاس المصنوعة ، فهذه أخلاطه خاصة ، وغير هذه إنما هى زيادة وتخليط غير مستحسن . ومن خاصته أنه صالح لكل سن وكل مزاج ؛ لما اجتمع فيه من جميع اللحوم وأنواع البقول ولما دخله من الخل والمرى النقيع والتوابل وغير ذلك .

صنعة الألوان المعمولة من الباذنجان

صنعة البورانية منسوبة إلى بوران بنت الحسن ابن سهل ذكر أنها أول من استنبط هذا اللون :

يؤخذ اللحم الغنمى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ويسير كمون وزعفران وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، ويضاف إليه من المرى النقيع مغرفة ، ومن الخل مغرفتان ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم ينزل ويضاف إليه من الباذنجان المقلو المذكور بعد هذا : يجعل طاق من اللحم وطاق من الباذنجان المقلو وطاق من اللحم المطبوخ حتى يفرغ ، ويضاف إليه من البنادق المصنوعة ومن اللوز المقسوم ، ويصبغ بزعفران كثير ، ثم يخمر ببيض مضروب بسنبل أو قرفة أو زعفران ، وينجم بمحاح البيض ، ثم يدخل

الفرن ويترك حتى يجف مرقه ويعقد ، ويبقى دسمه وينزل على الرضف ، ويترك ساعة ثم يستعمل .

صنعة البرانية كاملة :

[٥٢ و] يؤخذ من لحم الضأن الأحمر منه المنقى ، فيدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ويخلط بالباذنجان المصلوق المدقوق ، ويضرب حتى يختلط بما يصلح من التوابل المذكورة مثل الفلفل والكزبرة والسنبل وشىء من المرى النقيع وكمون وقرفة ولوز مقسوم ، ويصنع منه رغف على قدر الكف ، ويلقى فى مقلاة بزيت عذب ، ويترك ناحية ثم يلقى من الباذنجان كما جرت العادة ، وتترك أيضاً بجهة ، ثم يؤخذ من لحم الضأن السمين ويقطع ويطبخ بفلفل وكزبرة وزعفران وقرفة وكمون وسنبل ومرى نقيع وخل ويسير من الثوم ، حتى يهم أن ينضج ، ثم يرمى فى القدر طاقة من هذا اللحم المطبوخ نصف طبخة ، وطاق من الباذنجان المقلو ، وطاق من الرغف المصنوعة باللحم والباذنجان المدقوقين ، وطاقة من اللحم المطبوخ ، هكذا حتى يفرغ ويضاف إليه من البنادق واللوز المقسوم ومحاح البيض ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يعقد ويجف ويحمر أعلاه ، ويخرج ، وقد تخمر ببيض قليل كما تقدم .

لون بالباذنجان دون خل :

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين الفتى ويقطع ويجعل فى قدر بملح ويسير بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار فحم معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل فيه قليل باذنجان مقطع أنصافا وأرباعا بعد ما يصلق ويهرأ ماؤه ، وحينئذ يرمى مع اللحم ، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة قدر جيد ، ومن النعنع المدقوق المعصور أيضاً أقل من ذلك ، ويتم طبخه ثم ينزل على الرضف ساعة ويستعمل .

لون بالباذنجان :

يقطع من اللحم الغنمى ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة وكمون وصعتر ومغرفتى مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت ، ويرفع على النار ويطبخ ، فإذا نضج اللحم أضيف إليه من الباذنجان المقطع أرباعاً المصلوق بناحية ، فإذا غلى حينئذٍ يحل من فتاة خبز الدرمك مضروب بقدر الكفاية من البيض بماء الكزبرة ، ويخمر به القدر ، ثم ينزل على الرضف .

صنعة تفاحية بالباذنجان :

يؤخذ من لحم الخروف ثلاثة أرطال ، ويقطع ويجعل فى قدر ببصلة وملح وكزبرة وفلفل وزنجبيل وقرفة ، ومن الزيت أربع أواقى ، ويُعَرَّق فى قدر على النار حتى يرخى ماؤه ، ثم يغمر بماء التفاح المعتصر . ويطبخ ، فإذا نضج اللحم [٥٢ ظ] جعل فيه من الباذنجان المقشر المسلوق بناحية ، ومن التفاح المقشر الصحيح دون تقطيع ، ومن البنادق المصنوعة ، ثم يضاف إليه من اللحم المدقوق المحلول والبيض قليل ، ويخمر به أو تترك دون مخمرة ، وتترك تهدأ على الرضف ساعة .

صنعة المسعتر بالباذنجان :

يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ، ومغرفة من المرى النقيع ، ومغرفتا زيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وصعتر وفيجن ، ويرفع على النار ، فإذا غلى جعل فيه من الباذنجان ، ويطبخ ذلك بعد سلق الباذنجان ، ثم يفقص فيه من البيض ، ويترك يبرد ، ويقدم بارداً إن شاء الله .

صفة الأرنبى :

يؤخذ من الباذنجان الحلو الكبير الجرم منه ، ويقطع أنصافا ، ويصلق بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويترك يمصل ، ثم يؤخذ طاجن ويجعل فيه من الخل الثقيف والمرى النقيع أقل منه ، ومن الفلفل والكمون والصعتر والزعفران والثوم المقطع والزيت الكثير ، ويجعل فيه أنصاف الباذنجان المصلوق ، وتمرغ فى تلك المرقة ، ثم تصفف فى الطاجن المذكور ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى تجف مرقته ويبقى زيته ، ويخرج ويترك حتى تفتر حرارته ، ويستعمل ؛ ومن الناس من يفقص فيه من البيض ، وحينئذ يدخل الفرن .

صفة المحشى بالباذنجان :

يؤخذ من الباذنجان الحلو ، ويقشر ويسلق بماء وملح حتى ينضج ، ثم تنزع قطاميره بجهة ، وتجعل محميةً للباذنجان فى طاجن ، ويضاف إليه من فتات الخبز مثله ، وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ولوز مقسوم ومن البيض قدر الحاجة ، ويضرب الجميع ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا ، ثم تغرس فيه قطاميره ، ويدخل فى فرن معتدل ، ويترك حتى يتم طبخه ويعقد ، ويحمر وجهه ، ثم يخرج ويترك حتى يفتر من حرارته ، ويترك ؛ وقد يدرس فيه من لحوم الطير المقلوة ما أمكن ، فيأتى نوع آخر ؛ ومن الناس من يحضره بماء الكزبرة وماء النعنع .

صفة محشى بالباذنجان والجبن :

يؤخذ منه مصلوقا ، ويضرب كما تقدم فى صحفة مع توابله المذكورة ، ومع الجبن المقطع واللوز ، ومن البيض قدر الكفاية ، ويجعل فى طاجن ، ويغمر بالزيت ، ويدخل فى الفرن ، ويترك حتى يحمر [٥٣ و] وجهه ، ويخرج .

نوع آخر من المحشى :

يؤخذ من الباذنجان الحلو الحسن الشكل ، وتنزع قطاميره برفق ليأتى محفوظ الشكل ، ويحز موضع القطامير بسكين حاد برفق حتى تبقى خاوية ، ثم يغلى ما أخرج من جوفها بماء وملح حتى ينضج ، ويهرق ماؤه ويعرك كما تقدم بفتاة خبز درمك وبيض ولحم مطبوخ مدقوق ، وتملأ منه تلك القشور المجوفة ، وترد عليها قطاميرها كما كانت ، وترشق وتصفف فى الطاجن ، ويصب عليها بقية الحشو ، ومن الزيت ، وتدخل الفرن وتترك حتى تعقد ويكمل نضجها. وتخرج ، وتنزل الباذنجان كما هى فى صحفة صحاحاً كأنها لم يصنع فيها شىء .

صفة أخرى منه :

يؤخذ الكبير منه ويقطع أنصافا دون مقشر ، ويغلى فى قدر بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويخوى كل نصف على حدته ، ويبقى النصف محفوظ الشكل ، ثم تؤخذ لحميته ، وتعرك فى صحفة مع لحم مطبوخ مدقوق كما تقدم ، ويضرب ببيض وأبزار على ما ذكر فى المحشى ، وتملأ منه تلك الأنصاف المخوية ، وتُغَبَّرُ بغبار الدرمك وتقلى فى مقلاة بالزيت كما هى حتى تحمر وتخرج ، وتستعمل بمرقة أو بغير مرقة ، وقد تصنع فى طاجن مخمرة فى الفرن على نحو البرانية .

صفة المركاس من الباذنجان :

يقشر الباذنجان ويسلق بالماء والملح ، ثم يخرج من مائه ويعصر ، ويدق بمغرفة أو فى مهراس من عود أو من حجر ، ويجعل فى صحفة ، ويضاف إليه شىء من المرى النقيع وفلفل وقرفة وسنبل وماء بصلة وكزبرة يابسة ، ومن البيض قليل قدر ما يلتف به ، ويضرب الجميع مع قدر الكفاية من الشحم

الطرى المقطع ، كما جرت العادة فى غيره ، ثم يحشى به المصران المجرى ، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب ، ويؤكل سخناً إن شئت بمرقة أو بغير مرقة .

صفة الباذنجان المعفر :

يؤخذ من حلوه ، ويشق ألواحا طولا أو عرضاً ويغلى غليةً خفيفةً ، ثم يخرج من مائه ، ويترك يمصل ، ويجف قليلا ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك ، ويضرب ببيض وفلفل وكزبرة وزعفران ويسير من مرى نقيع ، فإذا صار مثل حسو خاثر غمس فيه ذلك الباذنجان ، وقلى بزيت فى مقلاة حامية ، ثم يحمر ثم يغمس ، ويعاد ثانية [٥٣ ظ] وثالثة .

صفة المقلو منه :

يؤخذ الحلو منه ويقطع ألواحا إما طولا وإما عرضا كما تقدم ، ويغلى بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويترك حتى يجف ويمصل من مائه ، ثم يغبر بدقيق الدرمك ، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ويصب عليه مرقة مطبوخة من خل وزيت ، وشىء يسير من مرى نقيع ، ويسير ثوم ، وقد يقلى معه من القرع المصلوق على هذه الصفة .

الإسفريا من الباذنجان :

يطبخ الباذنجان مقشوراً بماء وملح حتى ينضج ويخرج عن مائه ، ويعرك فى صحفة مع فتات خبز محكوك وبيض وفلفل وكزبرة وقرفة وشىء من مرى نقيع وزيت ، ويضرب الجميع حتى يستوى ، ثم يقلى منه رغف رقاق على نحو ما تقدم فى عمل الإسفريا .

لون منه مزور من عمل ابن مثنا :

يؤخذ من الباذنجان ، فيثقب بمرود من كل جهة ، ويصلق ، ثم يعصر من مائه الذى صلق فيه ويجعل فى قدر ، ويصب عليه خل ومرى نقيع وزيت كثير وفلفل وزعفران وكمون وقرفة وأضراس ثوم مدخولة فى أعواد الصعتر ، وبصلتان صحاحا ، ويرفع على نار فحم ، ويطبخ ، ثم يجعل من النار غطاء على القدر ، ويترك حتى يحمر أعلاه ويجف مرقه ، ثم ينزل ، ويرمى بالبصلتين ، ثم يستعمل ، وهذا اللون يبقى أياما كثيرة لا يفسد ولا يتغير مثل الأرنبى .

صفة اللون المحمر منه :

يؤخذ من الباذنجان الحلو ، ويقطع قطعا صغاراً ، ويقطع معه[١] مرتين أو ثلاثا من البصل ، ويصلقان جميعاً ، ثم يهرق عنهما الماء ، ويجعلان فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزعفران وشىء يسير من المرى النقيع وزيت كثير ، ويطبخ فى الفرن حتى يجف ماؤه ، ويبقى زيته خاصة ثم يخرج .

صفة المصلوق منه :

يؤخذ من الباذنجان ويشق شقتين مخالفتين ولابيان[٢] ويقلى بماء وملح حتى ينضج ، ثم يخرج عن مائه ويصب عليه زيت كثير ويؤخذ من الخل والثوم المدقوق يسير ، ويغلى غليةً حتى يدخله الخل ، وتذهب حرافة الثوم ،

(١) بياض بقدر كلمة .
(٢) كذا فى الأصل .

وقد يعمل هذا المسلوق نوعاً آخر بأن يذر عليه بعد سلقه من الجبن المحكوك بالإسكنفاج[(١)] ويضاف إليه من الثوم المدقوق والزيت الكثير ، ويغلى غليةً خفيفةً ، ويترك يبرد ، وحينئذٍ [٥٤ و] يستعمل .

صفة لون من القرع الشبيه بالحيتان يخدع به المريض الذى يشتهى الحوت وغيره :

يقشر القرع وينقى من داخله ، ثم يقطع طولا بعرض إصبعين ونحوها ، ثم يصلق ويصور له رأس وذنب كهيئة الحوت ، ويترك يمصل من مائه ، ثم يؤخذ غضار ويفقص فيه قدر الكفاية من البيض ، ويضاف إليه من دقيق الدرمك وقرفة وكزبرة يابسة ، ويضرب مع البيض ، ثم تنصب المقلاة على النار بزيت عذب ، فإذا غلى الزيت يؤخذ القرع المصور منه الحيتان ويقلى ، ثم يغمس فى ذلك البيض المضروب بالدقيق والأبزار ، ويرد للمقلاة ثم يعاد ويغمس فى ذلك البيض المضروب بالدقيق أيضاً ، فإذا رأيت البيض قد عقد رددتَه مراراً حتى يتكسى بالبيض ، ولا يرى للقرع أثر ، ثم تكبه فى صحفة وترش عليه بخل وشىء من المرى أو ماء كزبرة رطبة أو غير ذلك .

مزورة نافعة لأصحاب حمى الغب والحميات الحادة :

يؤخذ من العدس المصلوق المقشر فيغسل بماء حار مراراً ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه من الماء دون غمره ، ويطبخ ، ثم يلقى فيه قطع من القرع أو أضلاع السِّلق ، أو من ضلوع الخس وعساجه أو من لحم القثاء أو الخيار ، ومن الخل وكزبرة يابسة وكمون قليل ودارصينى وزعفران ، ومن الزيت الطيب

(١) كتب الناسخ فوق هذا اللفظ «كذا» .

أوقيتان ، ويعدل بملح قليل وتطبخ ، وتذاق فإن رضى طعمها فى اعتدالها من الحلاوة أو الحموضة ، وإلا قويت حتى تعتدل على المراد وتترك تهدى على نارها حتى تبرد ، ثم تقدم .

صفة الجنانية :

هذه جرت العادة عندنا بعملها فى الجنات والبساتين ، فإن كان عملها فى زمن الصيف والخريف فيؤخذ من الرجلة واليربوز والقرع والباذنجان الدق وعيون البسباس وعنب الثعلب وعيون القرع الرخصة ولحم القثا والخيار ، ويقطع جميع ذلك تقطيعاً دقا مثل تقطيع البقلة ، ويطبخ بماء وملح ، ثم يهرق ماؤه ، ويؤخذ قدر نظيفة ، ويصب فيها يسير ماء وزيت كثير وبصلة مدقوقة وثوم وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا غلى جعل فيه ذلك البقل المصلوق ، فإذا كمل طبخه أضيف إليه من الخبز المحكوك أو المدقوق وخمير محلول ، وفقص عليه من البيض ما أمكن ، وعصر [٥٤ ظ] فيه من ماء الكزبرة الرطبة وماء النعنع ، وترك على الرضف حتى يعقد البيض ؛ وإن كان عملها فى زمن الربيع فبالخس والبسباس والفول الأخضر المقشر من قشريه والاسفناخ والسلق والجزر والكزبرة الرطبة وغير ذلك ، يطبخ جميع ذلك ، ويضاف إليه ما ذكر من التوابل والزيت الكثير العذب والجبن والخمير المحلول والبيض .

ذكر ألوان الحوت بأنواعه :

اعلم أن جميع الحوت بأنواعه لا سيما الكبير الجرم منه لا بد أن يصلق فى ماء مغلى صلقةً خفيفةً بعد أن يقشر ويقطع قطعاً ، ثم يغسل بعد خروجه من الماء المغلى ، ويترك يمصل من مائه ، وحينئذٍ يحكم طبخه فى الطاجن أو غيره ،

ويصنع من لحم الحوت جميع ما يصنع من ألوان اللحوم والدجاج ، ويعمل منه البنادق والأحرش ، وقد يعمل الحوت مغموما فى القدر فى الفرن عوضاً من الطاجن مثل ما يصنعونه أهل قرطبة وأهل إشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولى .

صفة لون من الحوت الكبير الجرم مثل القبطون والفحل وما أشبههما :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر وينظف ويقطع ، ثم يصلق بماء صلقةً خفيفةً ، ويجعل فى طاجن ويحشى جوفه بالحشو المصنوع من فتات خبز الدرمك والجوز واللوز المدقوقين والتوابل المدقوقة المحلولة بماء الورد ، ويغطى برغيف رقيق ، ويحكم حواشى الرغيف من كل جهة ، ثم يصب عليه زيت كثير جداً حتى يعلو الرغيف ثم يدخل الفرن ، ويترك حتى يحمر الرغيف ، ويهم أن يحترق ، ثم يخرج ، ويرمى بالرغيف ويترك حتى يبرد ، وهو من أطعمة الروم .

تفايا خضراء من الحوت :

يقشر الكبير الجرم منه ويقطع ، ويسلق ، ثم يغسل ، ويجعل فى طاجن أو فى قدر نظيفة ، ويغمر بماء النعنع وماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وكراويا ، ويصب عليه زيت كثير ، ومن أعين البسباس ، والبنادق المصنوعة له ، ويدخل فى الفرن ، ويترك حتى ينضج ، ويقل مرقه ويخرج ، ويترك ساعة ، ويقدم .

بسباسية :

يقشر ويصنع به كما تقدم ، ويجعل فى طاجن أو قدر ، ويعصر عليه [٥٥ و] من ماء البسباس الغض المدقوق قدر ما يغمره ، ومن ماء بصلة وفلفل

وكزبرة يابسة وزنجبيل ، ويصب عليه زيت كثير ، ويعدل بالملح ، ويدخل الفرن ويترك حتى يقلّ مرقه .

تفايا بيضاء منه :

يؤخذ من كبيره ويقطع ويصلق قليلا ، ثم يغسل بماء بارد ، ويجعل فى قدر نظيفة ، ويضاف إليه فلفل وقرفة وزنجبيل وكزبرة يابسة وماء بصلة ، ولا بدّ فيه من البنادق المصنوعة من لحمه ، ويضاف من اللوز المقشور والجوز إليه مع الصنوبر محاولة بماء الورد أو بماء عذب ، ويصب عليه زيت كثير ، ويدخل الفرن ، ويترك ساعة حتي يجف ويقل مرقه ويخرج .

لون على صفة الجلى من الحوت :

يؤخذ الكبير الجرم منه كما ذكر مقشراً ويبيت فى الملح المسحوق ، ثم يغسل غدوة ، ويصلق صلقة خفيفة ، ثم يصفف فى الطاجن ، ويصب عليه مغرفتا خل ومغرفة مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت ، والبنادق المصنوعة له وفلفل وزعفران وكمون ، ومن ورق الأترج والصعتر وورق الرند وبزر الكرفس والثوم والقرفة ويسير مصطكى ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يحمر وجهه ثم يُخْرَج ، وتحول القطع بقلب أسفلها أعلاها ، وترد للفرن حتى تحمر من الجهتين ، ويجف مرقه ويخرج .

نوع آخر منه :

يؤخذ من الحوت مثل السردة أو الطردنس أو الملل وما أشبهها من الحوت المحمود ، ويقشر ويشرح ، ويغمس فى ماء مغلى ، ويخرج من ساعته ، ويغسل بماء بارد ، ويصفف فى الطاجن ، ويصب عليه من الخل ويسير من المرى

النقيع وفلفل وزعفران وقرفة وسنبل وخولنجان وقليل مصطكى ، ومن ورق الأترج ومن عيون البقر المربب المنقوع فى الخل ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ومن أسنان الثوم مغروسة فى أعواد الصعتر ، وزيت كثير ، ويدخل الفرن المعتدل ، ويترك حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ، ويترك قليلا ، وقد يعمل هذا اللون فى القدر عوضاً من الطاجن فى الفرن .

لون يصنع من السردة ومن أنواع الحوت الطيبة :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع إن كان كبير الجرم ، أو يشرح ويغلى ويغسل ، ثم يقلى فى المقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ولا يغربل بدقيق ، ثم يخرج من المقلاة ، ويجعل فى طاجن ، ويصب عليه خل ومن المرى النقيع [٥٥ ظ] قليل ، وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وقرفة وشىء من كمون وصعتر ، ومن ورق الأترج وعيون البقر المربب المنقوع فى الخل ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ، فإذا جف مرقه أخرج وترك حتى يبرد ويستعمل .

صفة لون يقال المنشى :

يؤخذ ما حضر من الحوت ، ويقشر وينظف ، وإن كان كبيراً فيقطع ويغلى فى ماء وملح ، ثم يغسل ويجعل فى صحفة ، وينقى من شوكه ، ويجعل لحمه ويدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ثم يضاف إليه يسير من غبار الدرمك وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة ، ويعصر عليه من ماء النعنع ، ويضرب به ثم يغبر بدقيق ، ويقلى بزيت عذب حتى يحمر وينضج ، فإذا فرغ صنعت له مرقة من خل وزيت وثوم وكمون ، وتغلى وتصب عليه .

الحوت المروج :

يؤخذ من أى نوع كان من الحوت ، يقشر ويقطع ويصلق فى الماء والملح صلقةً خفيفةً ، ويترك حتى يجف من مائه ، ثم يؤخذ طاجن ويرفع على نار معتدلة ، ويصب فيه من الزيت قدر ما يغمر الحوت ويغطيه ، ويغلق عليه ، فإذا غلى الزيت جعل فيه قطع الحوت المصلوق المذكور ، ويترك يقلى فيه حتى يحمر ، ثم يخرج من الزيت ، ثم يترك بناحية ، ثم يؤخذ طاجن آخر ويجعل فيه من الخل جزءان ومن المرى النقيع أقل من جزء ، وفلفل وكمون وثوم قليل ويسير صعتر وقرفة ، ويغمر بالزيت العذب ، ويرفع على نار لينة ، فإذا غلى حينئذٍ يؤخذ قطع الحوت ويجعل فيه المقلوة فى الزيت شيئاً بعد شىء ويترك قليلاً ، وتقلب وتترك تجف ولا يبقى إلا الزيت ، وينزل عن النار ، ويترك حتى يفتر من حرارته ، هكذا كان يستعمله أهل سبتة وغرب الأندلس .

محشى من أرهاط الحوت :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع قطعاً ، ويغلى بماء وملح ويخرج ، ويشق بالطول وتخرج عظامه وينقى من شوكه ، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، وإن كان صغيرا مثل السردين فيقلى صحيحاً مقشراً مغسولا دون صلق ، ويزاد فى قليه حتى يحمر وتذهب رطوبته ، ويترك ثم يرد ... (١) يجعل فيه من فتات الخبز المحكوك أو من الكعك المسحوق ، وفلفل وكزبرة يابسة وقرنفل وقرفة وسنبل وزعفران ، [٥٦ و] ويعدل بالملح أو بالمرى النقيع عوضاً من الملح ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ويغمر بالزيت الكثير ، ثم تدق

---

(١) قطع فى الأصل بقدر كلمتين .

فيه تلك القطع من الحوت المقلى المعدة ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يعقد ويحمر وجهه ، ويخرج ، ويترك حتى تذهب حرارته ، ويستعمل .

الحوت المعفر :

يؤخذ ما حضر من الحوت الطيب المحمود منه ، يقشر ويغلى بماء وملح ثم يخرج ويغسل ويفتح القطع ألواحا ، ويزال ما فيها من عظامه وشوكه ، ثم يؤخذ من فتات الخبز المحكوك أو غبار الدرمك ، ويضاف إليه شىء من البيض وفلفل وكزبرة وقرفة وسنبل ، ويضرب الجميع ، وتمرغ فيه قطع الحوت مرة بعد مرة ، ثم يقلى بزيت عذب حتى تحمر ، وتعاود مراراً حتى تأخذ حقها ، ثم يصنع لها مرقة من زيت وخل وقليل مرى وكمون ، وتغلى وتصب عليه ؛ وقد يعمل على صفة أخرى : وذلك أن يؤخذ لحم الحوت بعد صلقه وتنقيته من الشوك ، ويدق ويضاف إليه التوابل والبيض المذكورة أعنى التوابل ، ويضرب الجميع ، وتغلق تلك العظام وهى محفوظة على شكلها ويصنع منها شبه حيتان كما كانت ، ثم تقلى حتى تحمر ، وتنزل فى تلك المرقة الموصوفة فيأتى نوع آخر .

البنادق والأحرش من الحوت :

يؤخذ من كبيره مثل القنطون[١] والفحل وما أشبهها ، فيقشر ويغلى بماء وملح ، ثم يخرج وينقى من شوكه وعظامه ، ثم يدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ويضاف إليه من غبار الدرمك أو الكعك المسحوق ، ومن البيض قدر ما يلتف فيه ويلتئم ، ومن الفلفل والكزبرة اليابسة وسنبل وقرفة

(١) كذا ، ويلاحظ أنه قد أوردها من قبل : « القبطون » .

وشىء من ماء بصلة مدقوقة ومن ماء النعنع ومرى نقيع وزيت ، ويضرب الجميع حتى ينحل ويمتزج ، ثم يصنع أحرشا ورغفا على قدر الكف وأقل قليلا ، ويصنع منه بنادق تدخل فى ألوان الحوت ، ويقلى ذلك الأحرش فى مقلاة بزيت كثير حتى يحمر ، ثم يغلى له مرقة من خل وزيت وثوم مدقوق ، وتصب عليه .

البرانية بالحوت :

يصنع بقطع الحوت المغلى المغسول المقلو والباذنجان المقلو مثل صنعة البورانية بلحم الغنم والباذنجان المقلو وتوابله المذكورة سواء ، [٥٦ ظ] وكذلك المثلث من الحوت مثل المثلث من اللحم والباذنجان واللفت وصنعتها سواء .

عمل بيض السمك :

يؤخذ من الكبير الجرم من بيضه ما أمكن ، ويسلق سلقة خفيفة ويغسل ، وإن شئت تركته أو قطعته واجعله فى قدر بكزبرة يابسة وفلفل وقرفة وزنجبيل وشىء من مرّى نقيع وزيت كثير ، ويفقص عليه بيض ، ويخلط الجميع ويضرب ، ويدخل فى تنور ، فإذا نضج يخرج ويترك يبرد ، ويقطع قطعاً ، ويقطع عليه سذاب أو نعنع ، وقد يقلى فى مقلاة بزيت ، ثم ينزل فى مرقة من خل وزيت ، وقد يعمل أيضاً راهبى [١] بالبصل والزيت فى الفرن .

قد علم أن الحوت بطىء الهضم غير موافق للأمزجة البلغمية والأبدان الرطبة ، موافق للأمزجة الحارة اليابسة ، سريع الاستحالة إلى الفساد إذا لم ينهضم جدا ، إلا أنه إذا استعمل على هذه الصفة المذكورة بالعقاقير ، ويلطف

(١) يلاحظ أن هذا اللفظ ورد قبل ذلك هكذا : « ذاهبى » .

بالخل والمرى النقيع ، ويغمر بالزيت الكثير بعد صلقه وتغليته بالماء والملح كما ذكر ، حتى يخرج منه بلغمه ، وتذهب سهوكته لأكله ؛ وينبغى أن يستعمل بعده بقليل من الأشربة والربوب وغيرها ما يليق به بحسب مزاج المستعمل وسنه وعادته .

أنواع الثرائد والكسكسو والأرز والهرائس والفداوش وما أشبه

الثرائد غليظة بلغمية إلا أنها مرطبة للأبدان اليابسة صالحة لها مخصبة لها ، كثيرة الغذاء جيدة الكيموس لمن مزاجه هذا المزاج ، جيدة أيضاً للشبان لا سيما ما كان منها ملطفاً بالخل ولحوم العجاجيل السمان وما يحب من التوابل ، وما كان منها بالفطير وشبهه ، فهو أغلظ وأبطأ هضما وأكثر بلغما وتوليداً للسدد ؛ واستعمال الثرائد الدسمة فى الشتاء أوفق من الصيف لقوة الهضم فى فصل الشتاء إلا ما كان منها ملطفةً بالخل واللحوم اللطاف كلحوم الحملان والجدا والفراريج وبالقرع والخل وبالبقلة الحما واليربوز ، فإنها موافقة فى الصيف والحريف بسبب اليبس الغالب على الفصلين ، لا سيما يابس المزاج أو محروره ، وكان محبا فى الثريد بالطبع .

الثريد الكامل :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين من صدره ووركه وسنه ودوارته وحلقة كرشه ومن المواضع السمان منه ، ويقطع ويجعل فى قدر كبير بملح [٥٧ و] وبصلة وفلفل وزنجبيل وكزبرة يابسة وكمون وزيت كثير ، ويطبخ على نار

معتدلة حتى ينضج ، ويخرج اللحم من قدره ، ويترك بناحية ، ثم يؤخذ من اللحم الغنمى السمين ويفعل به كذلك ، ويطبخ أيضاً فى قدر بما يصلح من توابله وزيته حتى ينضج ، ويترك أيضاً ، ومن الدجاج مطبوخة كذلك ، ومن فراخ الحمام أو اليمام مطبوخة على حدتها ، والعصافير المقلوة ، وتؤخذ أمراق هذه اللحوم المذكورة ، وتجمع فى قدر نظيفة بعد تصفيتها من العظام ، ويضاف إليها من الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والزعفران والفلفل وما يحتاج من التوابل وعيون البقر المنقوع فى الخل ، ويطبخ حتى يكمل ، ويسقى به ثريد قد فتت من خبز الدرمك أو السميذ المختمر المحكم العجن والطبخ ، فإذا أخذ حقه من السقى جعل عليه لحمه ، صففت البقرى دائرةً القصعة ، ويليه اللحم الغنمى ، وفوقه لحم الدجاج ، وفى أعلى القصعة الفراخ واليمام ، وينجم بالعصافير المقلوة والبناديق والمركاس المقلو والأحرش ومحاح البيض والزيتون واللوز المقسوم ، ثم يذر عليها من السنبل المسحوق والقرفة قدر الحاجة ، وتغطى برغف الإسفريا المصنوعة وتقدم ، وهى من أطعمة الملوك والوزراء .

ثريد الخل وهو من أجل الثرائد :

يؤخذ من اللحم السمين من مواضعه السمان يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وزعفران وكمون وثوم وخل ثقيف وزيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل فيه ما حضر من البقل مثل اللفت المحبب الرخص والباذنجان والقرع المقشر المطبوخ بناحية ، أما الباذنجان فيعمل بالثريد صحيحاً دون مقطع ، واللفت كذلك ، والقرع أكبر ما يمكن بعد ما يعصر من مائه ، ويزاد فيه الخل حتى يظهر طعمه ، فإذا نضج الجميع أنزل عن النار وسقى به الثريد المفتت من الخبز المختمر ، ويعاود بالسقى حتى يستوفى حقه ، وقد يسقى به الكسكسو ، فيأتى عجيباً .

الكسكسو الفتيانى :

الكسكسو المعهود المسقى يعرفه جميع الناس ، وأما الفتيانى فهو أن يطبخ اللحم ببقله كما جرت العادة ، فإذا نضج أخرج اللحم والبقل من القدر ، وجعل بناحية ، وصفى المرق مما فيه من عظام أو غيرها وردّ القدر على النار ، فإذا غلى جعل فيه الكسكسو المطبوخ المحكوك بالدسم ، ويترك قليلا [٥٧ و] على نار قليلة أو على الرضف حتى يتشرب ويأخذ حقه من المرق ، حينئذٍ يصب فى قصعة ويعدل ، ويجعل عليه لحمه المطبوخ وبقله ، ويذر عليه قرفة ، ويقدم ؛ هذا يسمى بمراكش بالفتيانى .

ورأيت كسكسو يصنع بفتات خبز الدرمك :

وذلك أن يؤخذ الفتات ويحك بالكف فى القصعة مثل ما يحك الحسو ، ولا يكون من فتات خبز بارد ولا من سخن ، ويجعل فى قدره المثقوب ، فإذا خرج بخاره أنزل فى قصعة ، وحك بالدسم أو يسقى بمرق اللحم المُعَدِّ له ؛ ورأيت أيضاً كسكسو قد صنع بالدجاج المسمنة والخصيان من الديوك المعلوفة المسمنة ، فكأنه مَسْقِيٌّ بالدسم خاصةً ، وكان فيه لفت طليطلى وعيون بقر .

ثريد أبيض بالبصل يسمى الكافورية :

هذا الثريد يصنع باللحم الغنمى أو الدجاج والسمن الكثير ؛ يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت وسمن طرى أو زبد طرى ، فإذا تقلى فى دسمه وأبزاره صبّ عليه من ماء البصل المدقوق المعصور رطل أو أكثر ، قدر ما يغمر اللحم وزيادة ، ويتم طبخه ، فإذا نضج فقص عليه من البيض صحاحاً قدر الحاجة ، وسقى به ثريد

فتت من خبز درمك مختمر ، أو من سميذ مختمر ، والسمن معجون فيه مثل عجين الكعك ، ولا يعرك كثيراً ، فإذا تشرب الثريد واعتدل جعل عليه لحمه وقدم ؛ ومن الناس من يصنعه بالبصل المقطع المدقوق بجرمه .

ثريد مذكر بالخل والبصل الصحيح :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين منه ، يقطع فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وكمون وخل ثقيف ، فإذا قارب النضج جعل فيه من البصل الكبير الجرم صحاحاً غير مقطعة مطبوخة على حدتها ، ويتم طبخ الجميع ، فإذا كمل نضجه أنزل القدر عن النار ، وسقى به ثريد قد فتت من خبز نقى ، قد عجن بالخمير من درمك ، فإذا تشرب الثريد واعتدل صفف لحمه وبَصَلُهُ صحاحاً وقدم ، وقد يسقى به كسكسو .

ثردة بلحم خروف والإسفنج والجبن الرطب والزبد الطرى :

كان يستعمله بقرطبة فى أيام الربيع الحكيم أبو الحسن البنانى رحمه الله وغفر لنا وله ؛ يؤخذ من لحم خروف سمين يقطع ويجعل فى قدر بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة [٥٨ و] وكراويا وزيت ويرفع على النار ، فإذا كمل نضجه جعل فيه من الإسفناخ المقطع المغسول قدر الكفاية ، ومن الجبن الرطب المفرك والزبد الطرى ، فإذا كمل نضجه أنزل القدر وسقى به الزبد ، ويكون من فتات خبز معتدل الخمير ، وجعل عليه لحمه ، وكان رحمه الله إذا عدم لحم الخروف عمل له الثريد بالإسفناخ والجبن الرطب والزبد الطرى وتوابله المذكورة ، ومن البيض عوض اللحم .

ثريد من عمل أهل بجاية سموه شاشية ابن الوضيع :

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين أيام الربيع من أجنابه وصدره وسمينه ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قارب النضج جعل فيه من الخس والإسفناخ وعيون البسباس واللفت الرخص ، فإذا نضج الجميع أضيف إليه من الفول الأخضر المقشر والكزبرة الرطبة ، فإذا كمل طبخه سقى به ثريد ، وصفف عليه ذلك اللحم والخضرة والفول ، وجعل على ذروة الثريد وأعلاه لقم من الزبد تسيل على جنباته بين الخضرة ، ولذلك شبهت بشاشية الوضيع كأن ذلك الزبد الأبيض قطن شاشية يتدلى من كل جهة .

ثريد يسمونه[١] أهل إفريقيا بالفطير :

وهو من أجلّ أطعمتهم ؛ هذا الفطير يعمل عندهم بالدجاج السمان ، ومنهم من يعمله بلحم الغنم السمين ، يؤخذ ما حضر منهما منظفةً مقطعةً ، وتجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم يرفع اللحم من القدر ، وتبقى المرقة ، فيزاد فيها من الزبد والسمن الطرى وتقلى ، ثم ينشا فتات فطير قد أعد من رغف رقاق محكمة الصنعة مورقة مطبوخة فى الطاجن[٢] بالخمير ، وتعاود القصعة بالسقى حتى تأخذ حقها ، ثم يصفق عليها لحم ذلك الدجاج بعد ما يقلى فى مقلاة بزيت عذب أو بزبد طرى ، وتنجم بمحاح البيض وزيتون ولوز مقسوم ، ويذر عليها قرفة ، وتقدم .

---

(١) كذا .

(٢) ورد بعد هذا اللفظ فى الأصل كلمتان رسمهما هكذا : فى الدكر ، ويبدو أن الناسخ ضرب عليهما بخط رفيع يشير إلى شطبهما .

صفة الفِدَوْش :

هذا يعمل من العجين ، وهو ثلاثة أنواع : منه المستطيل الشكل على هيئة القمح ؛ ومنه المستدير على قدر حب الكزبرة ، ويسمى ببجاية وأحوازها بحميص ؛ ومنه ما يعمل رقاقاً فى رقة الكاغيد[١] وهو من أطعمة النساء يطبخونه بالقرع والأبزار والدسم وهو من القطائف .

وكيفية طبخ الفدوش مثل طبخ الأطرية .

[٥٨ ظ] صنعة طبخ الأطرية :

يؤخذ من أذناب اللحم وأليته وصدرته ودوارته وما كان منها سميناً ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، ويطبخ حتى ينضج ثم يزال اللحم من القدر ويرفع ويصفى المرق ، ثم يرد إلى القدر ، ويضاف إليه من الزبد أو السمن الطرى أو الزيت العذب ، فإذا غلى جعل فيه من الأطرية قدر الكفاية ، وهو يغلى ، ويحرك برفق ، فإذا جف ماؤها وأخذت حقها أنزلت على النار ، وتترك قليلا ، وتفرغ فى صحفة ، وتعدل حتى يقشع الدسم ، ثم يؤخذ ذلك اللحم إن شئت مطبوخاً كما هو ، أو مقلواً ، ويصفف على القصعة ، ويدق منه فى الأطرية ، ويذر عليها قرفة وزنجبيل وتقدم ، وعلى هذا الصفة يصنع الأرز والفدوش .

صنعة الأرز المطبوخ على الماء :

يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه من اللبن الحليب الصريح حين حلبه ، ويجعل ذلك القدر فى برمة نحاس فيها

(١) فى الأصل : الكاكيد ، وكتب عليها الناسخ كلمة «كذا» ، والغالب أنها كما أثبتنا .

من الماء قدر نصفها أو أكثر قليلا ، وتجعل البرمة على نار والقدر بالأرز واللبن فيها مُهَنْدَماً ، لئلا يميل ، محجوباً من النار ، ويترك يطبخ دون تحريك ، فإذا جف اللبن زيد لبن آخر هكذا ، حتى ينحل الأرز وينضج ، ويضاف إليه زبد طرى يطبخ معه ، فإذا نضج الأرز وانحل أنزل القدر وعرك بالمغرفة حتى ينحل ، حينئذ يصب فى قصعة ، ويعدل ، ويذر عليه سكر مسحوق وقرفة وزبد ، ويستعمل ، وعلى هذا الصفة يطبخ الأطريا والفدوش وثريد اللبن .

صفة ثريد اللبن :

يؤخذ من اللبن الحليب الغنمى ، فإنه لا يتهيأ إلا بلبن الغنم السخن ساعة حلبه ، ويوضع فى قدر نظيفة على نار معتدلة ، ويحرك برفق قليلا قليلا ، ويضاف إليه زبد طرى ، ويدام تحريكه حتى يختر وتعلوه رغوة بيضاء ، حينئذ يجعل فيه الفتات المفتت دقاً فى غاية الدقة ، من الرغف الرقاق المصنوعة من السميذ أو الدرمك المعجونة بالخمير المعتدل ، وتترك حتى تتشرب وتكمل ، ثم تصب فى قصعة ، ويعمل فى وسطها حفرة مملوءة بالزبد الطرى ، ويذر عليها سكر كثير وقرفة ، ويستعمل .

عمـل المهلبية :

[٥٩ و] ذكر أن بعض طباخى الفرس اتصلت منزلته بالمهلب بن أبى صفرة ، وأنه تقدم إليه ليصلح له لوناً طيباً ليمتحنه ، فأصلح له هذا اللون وقدمه إليه ، فاستطابه ، فسمى بالمهلبية .

صفتها : يؤخذ من لحم الخروف السمين أربعة أرطال ، فتقطع وتجعل فى قدر ، ويصب عليه من الزيت أربعة أواقى ومن الملح درهمان وقطعة دارصينى وخولنجان وبصل مقطع ، ومن الكافور ما يكفيها ، ويطبخ حتى يقارب

النضج ، ثم ينزل ويخرج اللحم ، ويجعل فى الماء ، ثم يؤخذ من شحم الخروف ويقطع بالسكين تقطيع البقل ، ثم يؤخذ قدر نظيفة ، فتجعل أسفله طاق[(١)] شحم ، ثم يجعل فوقه طاق[(١)] من اللحم المطبوخ ، وطاق[(١)] رقاق مقطع مثرود ، فلا يزال يفعل ذلك طاق لحم وطاق شحم وطاق رقاق حتى تفرغ ، ثم يصب عليه من اللبن الحليب مقدار ما يغطى الرقاق ، ثم يضاف إليه من السكر المسحوق مقدار ما تظهر حلاوته فى الجميع ، ثم يؤخذ عشرون بيضة ، وتضرب حتى تختلط ، وتجعل فى القدر على اللحم والرقاق ، ولا تزال تميله لكل جهة وتسقيه حتى يتداخل اللبن فى جميع ما فيه ، فإذا طلع اللبن فوقها يجعل فى تنور حار ، ويغلق عليه ، ويترك حتى يأخذ حقه ، ثم يخرج ويقلب فى إناء مليح ، ويقدم .

صفة نوع ثريد من المطرى الإفريقى :

يؤخذ من السميذ الطيب الجلال ، ويقسم على ثلاثة أثلاث ، يترك الثلث منها بناحية ، ويعجن الثلثان عجناً جيداً ، ويصنع منه [أو] تمد رقاق وتدهن ، ويذر عليها من ذلك السميذ الباقى ، ويطوى عليه وتلف ، ثم تمد ثانية ، وتدهن ، ويذر عليها السميذ وتطوى مثل المورقة ، يفعل بها ذلك مرات حتى يفرغ الثلث الباقى من السميذ ، ثم تدخل الفرن وتترك لتعقد ، وتخرج رطبة ، ولا يبالغ ، وإن شئتَ طبخت الرغائف فى الدار فى طاجن ، ثم يفتت ، ويصنع منها ثريد مثل الفطيرى ، إما باللبن الحليب مثل ثريد اللبن ، فيؤكل بالزبد والسكر ، أو فى مرق الدجاج أو غيره من اللحم ، ويجعل عليه من اللحم المقلو والدسم الكثير ، ويذر عليه قرفة ويقدم .

(١) فى الأصل : ساق ، ولعله وهم من الناسخ .

كيفية طبخ الأرز ببلاد المشرق :

[٥٩ ظ] يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه من اللحم الغنمى السمين من صدره وأذنابه ودوارته وشحمه وعظام الفخذ ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة ، ومن الملح قدر الكفاية ، ويبيت فى الفرن ، ويخرج غدوة وهو قد انحل ، فيصب فى قصعة ، ويذر عليها قرفة وسنبل وزنجبيل وسكر مسحوق ، وقد يطبخ فى الدار باللبن الحليب فهو أبلغ وألذّ .

المتونية :

تصنع فى بلاد الأندلس والغرب ؛ تصنع من جميع الطير مثل الدجاج والأوز والخصيان السمان منها ، وفراخ الحمام وغيرها ، يؤخذ ما حضر منها منظفة مشقوقة الصدور ، ويطبخ نصف طبختها تفايا بيضاء ، ثم تخرج من الفرن ، وتحكم فى السفود وتدهن بالمرقة المذكورة فى الشواء ، ويدار السفود بها على نار فحم معتدلة قليلا قليلا برفق حتى تنضج وتحمر ، وتترك بناحية ؛ ومن الناس من يعملها مقلوة ، وتمرغ بعد قليها فى تلك المرقة والثوم المدقوق مع اللوز والجوز ، ثم تصنع لها رغف رقاق من الدرمك محكمة الصنعة ، فإذا نضجت فُتِّتَتْ فيها تفتيتاً كبيراً على قدر الدينار ، ثم يصفى من مرق الدجاج ، ويرد القدر على نار معتدلة ، ويضاف إليه زيت كثير وفلفل وكمون ، فإذا غلى القدر أنزل وجعل فيه من اللوم المدقوق مع الجوز واللوز والجبن المحكوك بالإسكلفاج(١) وسقى به تلك الفتاتات المفتتة ، ثم تؤخذ الدجاجة المشوية ، وتوضع عليها فوق القصعة ، وقد بركت ومرغت فى ذلك المرق ، وتنجم بالبيض

---

(١) ورد فى الأصل فوق هذا اللفظ : كذا ، وفى الحاشية أمامه : بالإسفاناخ .

والزيتون واللوز المقسوم ، ويذر عليها من الجبن المحكوك والقرفة ، ويغطى بورق الإسفريا المصنوعة بالبيض .

المعلك والمقلو :

هما طعامان كان يستعملها الغَنَّامة ببادية قرطبة ، وهما قويان غليظان بطيئا الهضم كثيراً الغذاء .

صفـة المعلك :

يؤخذ كبش فتى سمين جداً ، فينظف ويقطع لحمه قطعاً كباراً ، ويجعل فى البرمة ، ويضاف إليه فلفل وبصلة وزيت وكزبرة ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يخرج ويترك بناحية ، ويصفى المرق من عظامه ، ويرد على نار هادئة ، فإذا غلى جعل فيه فتات فتت من رغف رقاق ، قد صنعت من عجين الدرمك ،وأضيف إليه من الجبن الرطب المعروك قدر الفتات ، [٦٠ و] ويعلك بالمغرفة حتى يصير جسداً واحداً ، فإن جف مرقه سقى باللبن الحليب ، وترك حتى يقشع زبده ، ثم يرد لحمه إليه الذى أخرج عنه ، فإذا التأم الجميع أنزل عن النار وترك قليلا ، واستعمل .

صفة المقلو :

يؤخذ خروف مريم سمين جداً ، يقطع ويجعل فى برمة ، ويطبخ قليلا ، ثم يسقى باللبن الحليب الطرى ، ويترك حتى ينضج ، ثم يجعل معه الجبن الرطب البقرى والغنمى منه وزبد كثير ، ويطبخ حتى يلتئم بعضه ببعض ، ويتقلى حتى يشيع دسمه .

ثريد يصنع بالدجاج المسمنة أو الخصيان من الديوك المعلوفة المسمنة :

يؤخذ ما شئتَ منها ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وزيت وخل ثقيف ، ويرفع على النار ، فإذا قارب النضج جعل فيه من عيون البقر المنقوع فى الخل ، ومن اللفت المقطع قطعاً كباراً المصلوق بناحية ، ويتمم طبخه ، فإذا كمل نضجه أنزل وسقى به ثريد مفتت من خبز مختمر قد أحكم عجنه من سميذ طيب ، وترك يشرب ويأخذ حقه من المرق ، ويستعمل ، فإنه مبارك .

ثريدة بماء الحمص والفراخ والجبن والزيتون طيبة للصائم :

يصلق الحمص فيما يغمره من الماء سلقاً جيداً حتى تخرج قوته فى الماء ، ثم يصفى ويرمى بالحمص ، ويؤخذ ماؤه ويرد للقدر ، ويطرح عليه ثلاثة من فراخ الحمام السمان النواهض منظفة صحاحاً ، ومن الزيت الطيب ثلث رطل ، وفلفل وكزبرة يابسة وقطعة بصلة ويسير كمون وقليل ملح ، فإذا نضجت الفراخ أنزل القدر على الرضف ، وفقص فيه خمسة من البيض ، ثم يثرد من الخبز النقى قدر الكفاية ، ويسقى بالمرقة حتى يروى ، ويجعل فى وسطه الفراخ ، ويصفف حوالها البيض والزيتون والجبن الرطب وتقدم ، فإنها طيبة للصائم .

صفة ثريد مسقى بدسم الدجاج المسمنة عشرة :

يترك منها واحدة وتجعل التسعة مقطعة فى قدر جديدة ، وتطبخ بما تحتاج إليه من الزيت والتوابل حتى تنضج وتنحل ويتزلع لحمها ، ثم ينزل القدر عن النار ويصفى منها دسم الدجاج دون لحم ، ويردّ للقدر مع الدجاجة العاشرة الباقية ويضاف إليها من الفلفل والدارصينى وما تحتاج من بقية التوابل ،

[٦٠ ظ] وتطبخ فى ذلك الدسم حتى تنضج ، وينزل القدر ويسقى به ثريد قد فتت من خبز الدرمك المختمر ، ويعاد سقيه حتى يأخذ الثريد حقه ، ثم تجعل الدجاجة العاشرة فوقه ، ويترك ساعة ويستعمل .

صفة الأرز المحلول بالسكر :

يغسل من الأرز ما شئت ، ويطبخ على جرى العادة ، ثم ينزل على الرضف ، ويترك ساعة ، فإذا نضج وانحل دعك بمغرفة كبيرة حتى ينحل ، ولا يبقى للحبّ أثر ، ثم يغلف بالسكر الأبيض المصرى المسحوق ، ويعرك به عركاً بليغاً ، ويزاد السكر ساعة بعد ساعة ، حتى تغلب حلاوته ويصير كأنه فنيذ محلول ، ثم يصب فى صحفة ، وتعمل فى وسطه حفرة تملأ بزبد طرى أو بدهن اللوز الحلو الطرى ، وإن طبخ باللبن الحليب عوضاً من الماء كان ألذّ وأطيب .

ذكر الهريسة بحسب أصنافها

الهريسة حارة رطبة كثيرة الغذاء ، مقوية مخصبة للأبدان اليابسة النحيفة ، مكثرة للدم والمنى زائدة فى الجماع لكن بشرط هضمها وجودة استمرائها ، فإذا انهضمت هضما جيداً فهى صالحة لمن يريد أن يقوى بدنه ويخصب جسمه بعد أن . . .(١) سالماً من الحمى وغلظ الأحشاء ، جيدة للنحفاء ولأصحاب المعد القوية اليابسة ، لا سيما إن كان فيها سلاسة ولين ، ولا تكون شديدة العقد ، فإن السلسة اللينة منها أسرع انحداراً وضربها بالدسم مسا رطبها(٢) ويعين على

(١) وضع الناسخ هنا إحالة على الهامش مشيراً إلى شىء ساقط من النص ، ولم نجد فى الحاشية شيئاً .
(٢) كتب الناسخ هنا فى الحاشية : كذا .

إزلاقها عن المعدة ؛ ومما يعين على هضمها أن يؤكل عليها من المرى النقيع والدار صيني المسحوق ، وأن تؤكل وحدها ولا يخلط بها غيرها من الأغذية ، فتكون أحسن غذاء وأجود استمراء وأسرع هضما ، وقد جرت عادة الناس واتفقوا على أكل الهريسة بالعجين المقلو بالزيت ، وذلك مما يزيد فى غلظها وبطء هضمها وتوليدها للسدد ، فإن جميع ما يقلى من العجين بالدسم مسدد مضر بالكبد ، ولذلك صارت الزلابية وهى الإسفنج شر ما يؤكل ، فإنها مع تسديدها وبطء هضمها تكتسب من القلى كبريتية ، فيكون أضرارها أكثر من نفعها ، وكما أن الرفيس يستعمل من الحنطة والدسم فكذلك الهريسة ، فيها مع لحمها ودسمها ما لا تحتاج [٦١ و] إلى حنطة أخرى غيرها ، فأكل الهريسة وحدها أوفق وأسرع هضما وأقل ضرراً على كل حال .

ومن صنوف الهريسة أن منها ما يتخذ من لحم العجل السمين منه ، أو من لحم الثنى من الضأن ، أو من لحم صدور الأوز أو أفخاذها ، ولحم صدور الدجاج وأفخاذها ؛ وكل صنف من هذه له طعم ومذاق ليس هو لغيره ، وكذلك له قوة غير قوة غيره ، ومن شروط الهريسة أن تكون لذيذة الطعم قليلة الملح ، مثل الرفيع بأنواعه ، فإنها لا تحتمل أن تكون ظاهرة الملح ، ومن الناس من يستحسن الهريسة كثيرة اللحم ، ومنهم من يستحسنها معتدلة أوفق للأكل وأكثر استمراء ، واعتدالها أن يكون القمح ثلثين واللحم ثلثاً .

كيفية عملها :

يؤخذ من القمح الطيب ، ويبلّ بالماء ، ثم يدق فى مهراس من عود أو حجر حتى يتبرأ قشره ، ثم ينفض ويجعل لبابه فى القدر مع اللحم الأحمر المنقى ، ويغمر بالماء العذب الكثير ، ويجعل على نار قوية حتى ينحل اللحم ، ثم يعرك بالركشاب عركا قويا حتى يمتزج ويتداخل بعضه ببعض ، ثم يصب عليها ما

يغمرها من الشحم الطرى المذاب ، ويضرب به ضرباً جيداً حتى يداخلها ، فإذا ظهر الشحم يقشع منها ما يعلوها وتصب فى قصعة وتغمر بالشحم المذاب ويذر عليها قرفة مسحوقة وتستعمل كيف شئت .

الهريسة من الأرز :

يغسل من الأرز قدر الحاجة ، ويترك يوما فيما يغمره من الماء ، ثم يجعل فى قدر ، ويضاف إليه ما يكفيه من لحم صدور الدجاج أو لحم الغنم الفتى منه ، ويغمر بالماء ويطبخ ، فإذا انحل الجميع عرك عركاً بليغاً حتى يختلط ويستوى ، ويجعل فى قصعة ، ويصب عليه من شحم الغنم المذاب ، ويذر عليه قرفة ، ويستعمل . وقد تعمل هذه الهريسة فى الفرن ، وذلك بأن تغمر بالماء الكثير ، ويحكم غطاء القدر بالوصل ويبيت فى الفرن ، ثم يخرج ويعرك ، ويستعمل بشحم الضأن .

صفة الهريسة المصنوعة بفتات خبز الدرمك عوضا من القمح :

يؤخذ من فتات خبز الدرمك أو خبز السميد ، ويحك حتى يصير جريشاً على قدر القمح أو أكبر قليلا ، وينشر للشمس حتى يجف ، ويرفع لوقت الحاجة إليه ثم يؤخذ من لحم الفخذ والسن من الغنم فإن الهريسة لا تتهيأ إلا بلحم الغنم وشحمه [٦١ ظ] ويجعل فى قدر بماء كثير ، ويطبخ حتى ينحل اللحم ويدخل إليه المخطاف وينثر ، ثم يضاف إليه قدر الحاجة من الفتات المعد المذكور ويترك ساعة حتى ينحل ، ويعرك ليمتزج ويصير جسداً واحداً ، ويستعمل بشحم الغنم المذاب ، ويذر عليه قرفة حسب ما ذكر .

صفة ثريد الشبات :

يعمل شبات من دقيق الدرمك معجونة بالخمير ، ويطبخ على ملة فى الدار أو فى تنور على نار لينة هادية ، ولا يبالغ فى نضجها ، ثم تؤخذ دجاجة سمينة فتصلق ، ثم تحشى بحشو مصنوع من حشاها ، ولحم مدقوق ، وبيض مضروب ، وفلفل وكزبرة وبصلة وزيت ، ويضاف إليها بنادق من لحم ، وتطبخ حتى تنضج ويفقص فيها من البيض ، وتقدر المرقة بقدر ما يسقى الشبات ، ثم تصب المرقة عليها وتزين بالبنادق وتنجم بمحاح البيض ، وتجعل الدجاجة المحشوة فوقها ، ويصب عليها الزبد المذاب المنزوع الرغوة ، وتقدم .

قد يعمل من القمح ألوان تشتهى وتستطاب ويلتذها كل الناس ، لا سيما فى الأشتية والأيام الباردة .

جشيشة ملوكية تغذو غذاء صالحاً :

يؤخذ من القمح الرزين فينقى ويطحن فى طاحونة اليد حتى يخرج جشيشاً ، ثم ينفض من نخالته ويؤخذ منه قدر فيجعل فى برمة ، ويصب عليه من الماء غمره ، ويطبخ ، فإذا نقص الماء عنه فيعاد[1] بلبن حليب مرة بعد مرة ، فإذا نضج عدل بلحم قليل ، وصب عليها من دسم الدجاج المطبوخة ، ويعاد عليها الدسم ، وتكون رقيقة بمقدار ما يمكن حسوه ، ثم يحسى فإنه طيب .

جشيشة طيبة تسمن النساء والرجال المهازيل :

يؤخذ من القمح المجشش ومن الأرز كذلك ومن الحمص والتابل مقشرة مغسولة من كل واحد كف ، فتجعل فى قدر ، وتغمر بالماء ، وتطبخ حتى يتكامل

---

(١) كذا فى الأصل ، وربما كانت «فيعلك» .

نضجها ، وتعدل بالملح القليل ، وتكون رقيقة كالحساء ، ثم يضاف إليها من الزبد الطرى ومن دسم شحم الكلى ومن أمراق اللحم الفتى السمين ، وتحسى ، فإنها تزيد فى القوة زيادةً عظيمةً .

عصيدة تقوى وتغذو غذاءً كثيراً وتسمن :

يؤخذ من العسل المصفى المنزوع الرغوة رطلان ، ويضاف إليه زيت وسمن طرى من كل واحد ربع رطل ، ويرفع على نار لينة ، فإذا غلى جعل فيه من لباب [٦٢ و] الخبز الصافى المختمر المحكوك قدر الكفاية ، ولوز مقشر مدقوق ، ومحاح عشر بيضات ، ويحرك ولا يغفل فى تحريكه حتى يقشع زيته ، ويلتئم وينعقد ، ثم ينزل ويترك حتى يبرد ، ويستعمل مثل العصيدة بعد ما يذر عليه من السكر المسحوق وما أردت من أنواع الدسم والأدهان .

عصيدة مجششة تغذو وتسمن :

يؤخذ من القمح المجشش المذكور ويصب عليه غمره ماءً ، ويطبخ حتى يجف الماء ، ثم يسقى باللبن الحليب ، ويحرك حتى ينضج ، ثم يضاف إليه عسل منزوع الرغوة ، ومن دسم اللحم المطبوخ مع شحمه ، ويعاد عليه مرات حتى يعتدل ، ثم تلقى عليه زبداً طرياً وسكراً مدقوقاً وفنيداً أبيض وقرفة مسحوقة ، ويقدم ، فإنه لون طيب .

ذكر أنواع الرفيس
وأطعمة الخبز والحلاوة وما شاكل ذلك

صفة عمل الجودابة وتسمى أم الفرج وهو طعام مشرقى :

يؤخذ من شحم الكلى من الغنم أو المعز السمين المنقى من أغشيته وعروقه ، ويدق فى مهراس من حجر أو عود دقاً ناعماً حتى يصير مثل الدماغ ، ثم تؤخذ قدر جديدة ، ويعرك ذلك الشحم باليد ، ويطلى به داخل القدر كله قعراً وجوانب حتى يكون عليها غلظ الاصبع ، ثم يؤخذ من الرقاف المصنوع على المراة[١] رغفاً صحاحا غير متناثرة ، وعملها أن يعجن العجين من الدرمك ويحكم عركه على صفة المشهدة لئلا يتلبذ فيه غرابه[٢] ويحل بالماء شيئاً بعد شىء حتى يصير فى رقة الحسو ، ثم تحشى مراة[١] هندية على نار فحم معتدلة ، فإذا حمت مسكت على جفنة العجين مبللة ، وصب عليها بالكأس حتى يعم جميعها ، ويعاد العجين إلى الجفنة وقد علق بالمرآة غلالة رقيقة ، فذلك هو الرقاق وهى الكنافة ، وتنفض على منديل فتخرج مستديرة على شكل المرآة ، ثم يصب من العجين كما فعل أولا حتى يجتمع منه قدر الحاجة ، ثم يؤخذ من الدجاج السمان الفتية تنظف وتشق صدورها ، وتجعل فى قدر كما هى صحاحا ، ويضاف إليها ملح وزيت وفلفل وقرفة وسنبل ، وترفع على النار ، وتطبخ حتى تنضج ، فإذا جف مرقها أخذ [٦٢ ظ] من تلك الرقاق اثنان ، وجعلت فى قعر البرام المعد المطلى بالشحم ، وعلق منها أيضاً مع جوانب القدر ، ويذر على تلك

---

(١) ورد فى الأصل فوق هذا اللفظ «كذا» .
(٢) كذا فى الأصل .

الرقاق من السكر المجرش واللوز المقشر والسنبل والدارصيني والقرنفل قدر غرفة ويقطر عليه من الزيت العذب قدر جيد ، ويرش على ذلك كله بماء الورد قد حل فيه شيء من مسك وكافور قدر ما يتندى به السكر ، ثم يفرش على ذلك رقاقتان أيضاً ، ويذر عليهما كما فعل بالأولى من السكر واللوز والعقاقير والزيت ، وترش بماء الورد ، ثم تفرش رقاق أخرى يفعل بها ذلك ، كذلك إلى نصف القدر ، ثم تؤخذ تلك الدجاج المطبوخة المعدة ، وقد حكت بزعفران محلول بماء الورد ، وتصفف فى وسط القدر على الرقاق ، ثم تغطى بالرقاق أيضاً ، ويذر عليها السكر واللوز والأفاويه مثل ما تقدم ، ولا يزال يفعل ذلك إلى أن يملأ القدر ، وتبقى تلك الدجاج مدفونة فى وسطها ، فإذا كملت ذر عليها سكر كثير وصب عليها من الزيت وماء ورد ، وغطيت بتلك الرقاق المعلقه مع الجوانب ، وغطيت القدر بغطاء محكم موصول بالعجين ، يدخل الفرن في اعتدال من الحرارة ، ويترك فيه قدر ما يطبخ قدر بملح ، ثم يخرج ، ويفض ختامه ، فتنم رائحة عطرة ، ويزال الرقاق المغطى به إن كان قد ناله النار ، وكذلك ما لصق بجوانب القدر ، ثم تكب كما هى فى جفنة ، وتقدم فهى غاية فى طيب الطعم وذكاء الرائحة ، وهو طعام غريب فائق الصنعة من أطعمة الملوك ، محمود الغذاء ، حسن التركيب .

صفة الجودابة الساذجة :

يؤخذ من اللوز والسكر أجزاء سواء ، فتدق ويضاف إليها سنبل وقرفة وقرنفل وخولنجان وشيء من زعفران ، كل ذلك مسحوق ، ثم يؤخذ قدر جديدة ويطلى قعرها وجوانبها بالشحم المذاب المرطب كما تقدم ، ثم يفرش فى قعر القدر من الكنافة المورقة ويوقف معها مع جوانب القدر ، ثم يذر عليها غرفة من ذلك السكر واللوز والعقاقير ، ويرش بشيء من ماء الورد قد حل

فيه شيء من كافور ، ثم يعمل عليه رقاقة ، ويذر عليها غرفة أخرى ، ثم رقاقة وغرفة ، حتى يبقى من القدر الربع أو أقل ، ويفقص عليها فى كل مرة [٦٣ و] من البيض الكفاية ، ثم يغطى بالزيت حتى يعلوها ، ثم يغطى بالرقاق ، ويطبخ القدر بالعجين ، ويدخل الفرن فى اعتدال من الحرارة ، ويترك حتى يكمل ، ويصب فى قصعة ، ويستعمل ، وقد يصب عليها ، ويسقى فى القصعة من شراب الورد وشراب الجلابة ، فهى طيبة لذيذة على كل وجه .

جودابة نافعة للبرد وتقوى الجماع :

يؤخذ من لب الجوز المقشر واللوز المقشر والبندق ولب الصنوبر والفستق من كله شيء ربع رطل ، تدق فى هاون الخشب أو الحجر حتى تصير مثل السويق ، ويضاف إليه من لباب خبز السميذ ثلثا رطل ومن لحم السن من الضأن المدقوق المنقى من عروقه رطلان ، ويفقص عليه خمس عشرة بيضة ، ويضرب الجميع ، وقد أضيف إليه من الزنجبيل والخولنجان والفلفل والقرنفل والدارصينى من كل واحد جزء ، ودرهم مصطكى وزعفران من كل واحد نصف درهم ، ومن الزيت الطيب نصف أوقية ، يجعل الجميع فى قدر جديدة ، ويصب عليه من اللبن الحليب رطل ونصف ، ويدلى فى التنور ، ويغلق التنور ، ويترك حتى ينضج يعقد(١) ويأخذ حقه ، ويخرج ، وينثر عليه سكر مسحوق ، ويقدم .

عمل الكنافة :

يؤخذ من هذه الرقاق المتقدمة الذكر والصنعة ، ويقرض بمقراض على قدر ورق الورد الكبير ، ثم يؤخذ قدر وطنجير ، ويجعل فيه من الزيت العذب

(١) فى الأصل : يعد ، وفوقها كلمة كذا ، ولعلها كما أثبتنا .

قدر ما يغمر الرقاق المقروض ، ويترك يغلى حتى يشرب الزيت ويقشع منه ، حينئذٍ يصب عليه من العسل المصفى المنزوع الرغوة ما يغمره ، ويرش عليه بماء ورد قد حل فيه شيء من كافور ، ويحرك برفق لئلا يلتصق فى قعر الطنجير ، ثم يذر عليه سكر مسحوق ويحرك ، فإذا التأم أنزل عن النار ، وذر عليه سنبل وقرنفل وسكر مسحوق ولوز مقشر مقسوم وفانيد صحيح ، ويملس بالمغرفة ، وهو يقلى ، والزيت يقشع منه كما يفعل المعسل . وأما أهل بجاية وإفريقية فيعملون هذه الكنافة بالزبد والسمن عوضاً من الزيت ، وبالزيت أطيب وأبقى .

عمل المسمنة وهى المورقة :

يؤخذ من السميذ الصافى أو الدرمك ، ويعجن عجنا محكما دون خمير ، ويسقى شيئاً بعد شيء ، ولا يمل من عركه ، [٦٣ ظ] حتى ينحل ويأخذ حقه ، ويرطب بحيث تمد قطعة منه ولا تقطع ، ثم تجعل مقلاة جديدة على نار معتدلة ، فإذا حمت أَخَذْتَ قطعة من ذلك العجين ومُدَّها على رخامة أو لوح مداً رقيقاً ، واطلها بسمن مذاب أو زبد مسبوك على الماء ، ثم لفها كيف الحصير حتى تصير مثل جعبة ، ثم تفتلها وتضربها بكفك حتى تصير رغيفا مستديراً رقيقاً ، وإن شئت طويتها أيضاً ، ثم تمدها وتضربها بكفك ثانية حتى تصير مستديرة رقيقة ، حينئذٍ تضعها فى المقلاة المحمية بعد ما تدهن المقلاة بالسمن ، وكلما جف سمنها سقيتها قليلا قليلاً ، وتحولها حتى تعقد ، ثم تزيلها وتعمل غيرها ، حتى تتم قدر حاجتك ، ثم تضربها بين كفيك وترميها فى زبد وعسل وهو يغلى ، فإذا فترت ذر عليها سكر مسحوق وقدمها .

صفة الشبات بالشحم :

يعجن عجين من السميذ الصافى بالخمير المعتدل ، ثم يسقى بالشحم المذاب

المرطب بالزيت ، ويعرك به عركا جيداً ، حتى يتشرب به العجين ويسقى به مرة بعد مرة حتى يأخذ حقه من الشحم ، ويترك ساعة ، ثم يقرص منه رغائف رقاق إن شئتها مورقة ، وتقلى فى مقلاة فيما يغمرها من الشحم المذاب حتى تنضج ، ثم تخرج وتؤكل بالعسل .

صفة الأرز المعسل :

يؤخذ من الأرز وينقع فيما يغره من الماء العذب يوما أو ليلةً ثم يغسل ويرفع على النار فى قدر أو طنجير ، ويطبخ بالماء أو باللبن الحليب ، ثم يضاف إليه من العسل المصفى المنزوع الرغوة أربعة أرطال أو خمسة ، ويطبخ برفق على نار لينة ، ويسقى طول طبخه باللبن الحليب حتى يلتف وينعقد ويصير معجونا ، فيصب فى قصعة ، ويمرس بمغرفة ، ويصنع فى وسطه حفرة تملأ بالزبد الطرى المذاب ، ويذر عليه سكر مسحوق وقرفة ، ويستعمل .

صفة المجبّنة :

اعلم أن المجبنة لا تتهيأ من جبن واحد ، بل من الجبنين أعنى البقرى والغنمى ، لأنها إن عملت بجبن الغنم وحده تتفتق ، فيخرج الجبن منها ويسيل ، وإن عملت بجبن البقر تتشرك واستدار(١) وصار لحمة واحدة ولم تفترق أجزاؤه ؛ والأصل فى صنعتها أن تمزج الجبنين فيكون من البقرى قدر الربع فى ثلاثه أرباع من جبن الغنم ، ويعرك الجميع حتى [٦٤ و] يلتئم بعض أجزائه ببعض(٢) فيعتدل بذلك ويتمسك ، ولا يسيل فى المقلاة ، ولا يشتد أيضاً وينعقد ،

---

(١) فى الأصل : واستدر .
(٢) مكان هذه الكلمات مقطوع فى الأصل لا تبدو منه إلا بعض حروفه .

وإن احتاج إلى ترطيب رطب باللبن الحليب ، فى حين حلبه ، ولا يكون الجبن طريا جدا بل شديدا دون . . . م قد ذهبت مائيته ، كذا يصنعه أهل بلادنا بغرب الأندلس مثل قرطبة وإشبيلية وشريش وغيرها من بلاد المغرب .

كيفية عملها :

يعجن عجيناً من الدرمك أو السميذ بشيء من الخمير عجناً محكما ، ويسقى بالماء شيئاً بعد شيء حتى ينحل ، وإن سقى باللبن الحليب عوض الماء كان أحسن ، ويسبر بحيث تجعله على كفك ، ويبسط ولا يكون فى قوام عجين المشهدة ، بل أشد منه وأخف من عجين المسمنة ، فإذا بدأ الخمير يداخله رفعت المقلات على النار بزيت كثير ، بحيث يتعدر ما يقلى فيه ، ثم تبل اليد بالماء ويقطع من العجين قطعة ، ويدفن فى جوفها مثلها من ذلك الجبن المعروك ، ويعصر باليد ، فما خرج وفاض عن اليد فرضخ برفق ، ووضع فى المقلاة والزيت يغلى ، فإذا احمرت رفعت بمخطاف حديد معد لذلك ، وتوضع على كف من حديد بشبه مصفى منصوب على المقلاة ، حتى يقطر زيتها ، ثم توضع فى قصعة ، ويذر عليها سكر كثير وقرفة مسحوقة ؛ ومن الناس من يأكلها بالعسل أو بشراب الورد وهى أطيب ما يؤكل .

صفة مجبنة بالبيض :

يفقص من البيض على العجين المذكور ، ويعرك به عوضاً من الماء ، حتى ينحل ويصير كما ذكر ، ثم يعرك الجبن المذكور ، ويفقص أيضاً عليه من البيض قدر ما يحتمل ، ويعرك بشيء من أنيسون ونافع ، ويعدل فى قصعة ، ثم تبل اليد بالماء ويؤخذ منه ويحشى به العجين ، ويصنع ، مجبنة كما ذكر أولا ،

وتقلى على ما تقدم ، فتأتى عجيبة لذيذة الطعم ؛ هذه كانت تصنع لأبى سعيد ابن جامع وأصحابه فكان يستحسنه ، وهى من استنباط موسى بن الحاج يعيش المحتسب بمراكش .

صفة المجبنة المثلثة :

يؤخذ من عجين الدرمك أو السميذ ومن الجبن الرطب والزبد من كل واحد جزء ، يفرك الجبن ويعجن الجميع باللبن الحليب عوضاً من الماء حتى يمتج ولا يبقى للجبن أثر ، ويصير فى قوام عجين الإسفنج ، ثم تصنع منه مجبنة ، وتقلى فى الزيت [٦٤ ظ] العذب على ما تقدم ، وتستعمل كيف شئت .

صفة المجبنة بالسميذ :

يؤخذ من عجين السميذ ومن اللوز المقشر المدقوق والزبد والجبن الرطب والبيض من كل واحد قدر يعجن الجميع ، ويسقى باللبن الحليب حتى يعقد ، ويصنع من ذلك مجبنة .

صفة المجبنة الفرنية وتسمى عندنا بالطليطلية :

يعجن عجين مثل عجين المسمنة ، ويورق منه قرصة ، ثم تمد ويجعل فى وسطها من الجبن المعروك قدر الكفاية ، وتطوى أطراف القرصة ، وتضم على الجبن من كل جهة ، ويترك على وجهها موضع صغير على قدر الدينار يظهر الجبن منه ، ويذر عليه شىء من الأنيسون ، ثم تدخل الفرن على لوح وتترك حتى تنضج ، وتخرج ، ويستعمل كيف شئت .

صفة قرصة تصنع بالشحم :

يعجن عجين من السميذ مثل عجين المسمنة ، ويؤخذ منه قطعة ، وتمد على لوح أو رخامة وتورق بالشحم المذاب ، ويكون عجنها بالخمير ، ويضم أطرافها على ما تقدم فى ذكر المسمنة ، وتصنع على قعر الطاجن ، ويجعل عليه الرغيف المورق ، ويرمى عليه قطع من الشحم بحيث يطبخ فيه ولا يجف ، ويدخل الفرن ويترك حتى يحمر أعلاه ، ثم يخرج ويثقب ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة ، ويقدم .

صفة الفيجاطة تصنع بالأندلس وتسمى سبع بطون :

يؤخذ من الجبن الرطب الطرى ، ويدعك باليد ، ثم يؤخذ طاجن من حنتم يكون عميقاً مجوفا ، ويجعل فى قعره رغيف من الرقاق المصنوعة مثل الكنافة ، ويجعل على الرقاقة من ذلك الجبن ، ورغيف ، هكذا حتى يبقى من الطاجن قدر ربعه أو ثلثه ، ويصب عليه من الزيت العذب ، ويدخل الفرن ، ويترك قليلا ، ثم يخرج ويسقى باللبن الحليب ، ويرد للفرن قليلا أيضا ، ويخرج ويسقى باللبن الحليب ، ويرد للفرن ، هكذا حتى يقشع الحليب والدسم منه ، ويترك حتى يحمر وجهه ويصير مسكياً ، ثم يخرج ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة أو من شراب الورد ؛ ومن الناس من يذر عليه من السكر المسحوق والأفاويه ، ومنهم من يتركه كذلك .

صفة المشهدة وهى المثقبة :

المشهدة أطيب [٦٥ و] أنواع الرفايس كلها وأخفها وأسرع هضما وأجود استمراء ، لما دخلها من الخمير والعرك الشديد الكثير ؛ يؤخذ من السميذ الطيب ،

ويعجن بالخمير ، ويسقى بالماء قليلا قليلا شيئاً بعد شيء حتى ينحل ويصير مثل حسو خاثر ، بحيث يلقى فى المقلاة ، فينبسط عليها ، ويغطى ويترك قليلا ، ثم تعاد إليه الخدمة حتى يكمل عجنه ويختمر ، وتراه قد علته نفاخات ، ثم تركب مقلاة حنتم على نار قوية ، أو مقلاة حديد على نار معتدلة ، فإذا حمت مسح عليها بخرقة مغموسة فى سمن طرى أو زيت ، وأخذ من ذلك العجين بكأس وصب فى وسطها على قدر المراد من كبرها أو صغرها ، وكب عليها أيضاً غضار حتى تنضج ، وتثقب ، ولا تزال تدهن المقلاة وتصب العجين حتى يتم ، ثم يذاب زبد طرى وعسل مصفى ، ويصب عليها فى جفنة ، وتترك ساعة حتى تأخذ حقها منه ، ويذر عليها سكر مسحوق ، وتقدم . ومن الناس من يضيف إلى هذا العجين من البيض قدر الحاجة .

صفة المركبة وهو طعام يصنع بقطر قسنطينة وتسمى الكُتامية :

يعجن من السميذ عجين محكم على نحو عجين الإسفنج بالخمير ، ويفقص فيه من البيض ما أمكن ، ويعرك به العجين حتى يرطب ، ثم تركب مقلاة حنتم على نار قوية ، فإذا حمت دهنت بسمن أو زيت ، وجعل فيها من ذلك العجين رغيف رقيق ، فإذا نضج الرغيف حول ، وأخذ من العجين فى الكف وطلى به وجه الرغيف ، ثم يحول الوجه المطلى بالعجين إلى المقلاة ، ويرد أسفلها أعلاها ، ويطلى بالعجين أيضاً ، ثم يقلب ويطلى ، ولا تزال تطلى بالعجين وتقلب فى الطاجن ، وهى تتركم وتعلوا حتى تصير قرصة كبيرة عالية ، ثم تدار فى الطاجن على حرفها حتى تنضج من جوانبها ، فإذا كملت على قدر المراد جعلت فى قصعة ، وتثقب ثقباً كثيرة بعود ، وصب عليها زبد مذاب وعسل كثير قدر ما يغمرها ، وتقدم .

صفة المركبة المورقة بالتمر :

يؤخذ من العجين الموصوف فى المركبة الكتامية ، ويصنع منه رغيف رقيق فى الطاجن المحمى ، فإذا نضج قلب وجعل عليه من التمر المنقى المدقوق المدعوك باليد المرطب بالزيت ، [٦٥ ظ] ويملس بالكف ، ثم يجعل عليه رغيف آخر ، ويقلب عليه من ذلك ، ثم رغيف ، وتعاود ذلك حتى يطلع منه ما أحببت . فإذا نضجت من كل جهة جعلت فى قصعة ، وصب عليها زيت مسخن وعسل منزوع الرغوة ، وهى من استعمال أهل إفريقية .

ينبغى أن يعلم أن من شروط الرفيس بأنواعها أن يكون عجينه من السميذ الصافى بالخمير المعتدل ، وأن يكون ملحه قليلا جداً حتى لا يظهر فيه شىء من طعم الملح ، ويكون زبده مغلياً مصفى ، وعسله منزوع الرغوة ، وإن كان بالزيت فيكون زيته مسخناً ، حتى لا يبقى فيه شىء من طعم الزيت النى ، ويخبز فى التنور ليكون خبزه رطباً مفتوح المسام ، وداخله منفوشاً ، فإذا رفس كان رفيسه رخواً متخلخلا ، ويرفس بالدسم فيكون ألذ وأعذب وأسرع انهضاماً ، وإن عمل الرفيس من الفطير كان خبزه عجيناً ورفيسه ملززاً مكتنزاً لا يداخله دسم ، مثل رفيس البربر أو رفيس السوق ، ولا يصلح إلا لأهل الكد والتعب أو لعلف الدجاج .

رفيس ملوكى :

يؤخذ من اللوز الحلو المقشر من قشريه ، ويدق حتى يصير مثل العجين ، ويضاف إليه مثله من دقيق الدرمك ، ويعجن بالبيض بدلا من الماء عجناً بليغاً محكما ، ويرش بشىء من ماء الورد قد حل فيه يسير كافور ، ثم يصنع منه قرص رقاق ، وتطبخ فى مقلاة حنتم على نار لينة حتى تعقد ، ولا يبالغ فى

طبخها ، ثم ترفس بدهن اللوز الطرى أو بالزبد الطرى المذاب المصفى ، وتصنع قرصة وتوضع فى قصعة كأنها جامة من السكر ، ويصب عليها من دهن اللوز الطرى حين استخراجه ، أو من الزبد الطرى المذاب المصفى ومن شراب الورد .

رفيس طيب ملوكى :

يؤخذ من الدرمك أو السميذ ، ويحل ويعجن باللبن الحليب والبيض والخمير، ويعرك عركاً بليغاً حتى يتعلك عجينه ، ويصنع منه رغف تطبخ فى الطابق ، ولا تترك كثيرا ، بل تخرج رطبة ، ويضاف إليها من اللوز المقشور المدقوق ومن السكر المسحوق ، وترفس رفسةً على صفة جامة السكر ، ويذر عليها من السكر المسحوق ، ويصب زبد طرى مذاب ، وتستعمل ، [٦٦ و] فإنها رطبة عذبة .

صفة رفيس بالجبن الطرى :

يؤخذ من لباب الخبز المختمر الصافى عند خروجه من الفرن ، وترفس فتاته خاصةً دون قشره ، ويدعك بالكف مع مثله من الجبن الرطب الطرى دون ملح وشىء من زبد ، ويصنع منه قرصة تجعل فى قصعة ، ويصب عليها من الزبد المذاب المصفى ومن العسل المنزوع الرغوة قدر الكفاية .

رفيس مطبوخ بالجبن الطرى :

يؤخذ من الرغف المعجونة بالبيض فيفتت منها قدر الحاجة تفتيتاً دقا فى غاية الرقة ، ويفرك من الجبن الطرى قبل أن يدخله الملح أكثر من الرغف قليلا ، ويترك بناحية ، ثم يؤخذ طنجير ويجعل فيه من العسل قدر الكفاية ،

وينزع رغوته ويضاف إليه من الزيت العذب ، ثم يضاف إليه من ذلك الفتات والجبن المذكور ، ويدام تحريكه بمغرفة قليلا قليلا برفق حتى يقشع منه الزيت ثم يصب فى قصعة ويملس ويذر عليه سكر وقرفة مسحوقة .

القرصة المصنوعة بالتمر من أطعمة أهل إفريقية :

يؤخذ من السميذ الطيب ويعجن ويصنع منه رغف رقاق وتطبخ ، ولا تبالغ ، بل يبقى فيها رطوبة ، ثم تفتت تفتيتاً دقا فى الغاية ، ثم يرفع على نار معتدلة ، ويصب فيها من الزيت العذب الذى لا رائحة له ، ما[١] يغمر ما يلقى فيه ، ثم يؤخذ من التمر الشداخ الطيب على قدر الفتات ، ومنهم من يجعل الشداخ أكثر من الفتات ، بعد ما ينقى من نواه وقطاميره ، ويدق فى مهراس حتى يصير مثل مُرَبَّب الورد ويجعل فى الطنجير والزيت يغلى ، ويحرك بمغرفة ، فإذا انحل فى الزيت ألقى عليه من ذلك الفتات شىء بعد شىء ، ويحرك حتى يلتئم ، ولا يفرق بين الفتات والتمر ، ويصير لحمة واحدة كالمعجون حينئذٍ ينزل عن النار والزيت يقشع منه ، ويترك ساعة ، ثم يذر عليه قرفة وسنبل وقرنفل وزنجبيل وخولنجان قدر الكفاية ، ويحرك بالمغرفة حتى تخالطه العقاقير ، وتصب فى قصعة ، وتعدل قرصة وتملس ، ويعمل فى وسطها حفرة تملأ من ذلك الزبد الذى طبخ فيه ، ويذر عليه سكر وسنبل وقرنفل ، ويغرس فيه لوز مقسوم وفانيد ، ويقدم ؛ وتبقى على هذه الصفة مدة من أيام كثيرة [٦٦ ظ] ولا تفسد ولا تتغير .

القرصة التونسية على صفة أخرى :

يؤخذ من السميذ ويُلَتُّ بالزيت العذب ، ويعجن مثل عجين الكعك ،

(١) فى الأصل : قد ، ولعل الصواب ما أثبتنا .

ويكثر فيه من الزيت ، ويصنع منه قرص حسن مثل جامات السكر أو أقل منها ، وتدخل الفرن ، ولا تبالغ فى الطبخ ، ثم تخرج وتفرك فى قصعة ، وتحك بالكف حتى تعود مثل السميذ ، ويجوز من الغربال ، وتترك بناحية ، ثم يؤخذ من التمر الشداخ منقى من نواه وقطاميره ، ويدق حتى يصير معجوناً ويخلط بمثله من ذلك السميذ المجوز من الغربال ، ويضاف إليه من العقاقير المذكورة قدر الكفاية ، ويعرك حتى يلتئم ، ويصير جسداً واحداً ، ثم تدهن اليد بالزيت ، ويصنع منه قرصة فى وسط قصعة ، ويصب عليها من الزيت العذب .

صفة تارفست وهى من أطعمة أهل فاس :

يعجن من الدرمك أو السميذ ، ويصنع رغف رقاق ، وتخبز فى التنور أو فى الفرن المعتدل ، وتفتت تفتيتاً دقاً ، ثم يؤخذ من العسل المنزوع الرغوة ويحل بمثله من الماء العذب ، ويلقى فيه من الزعفران قدر ما يصبغ الفتاة صبغاً يرضى ، ثم يطرح فيه ذلك الفتات ، ويحرك حتى يصير مجسداً مثل المعجون ، ويدام تحريكه فإذا اشتد فرغ فى جفنة بعد أن ينثر عليه لوز مقسوم كثير ، وحرك حتى يختلط ، وصنع فى وسطه حفرة تملأ بسمن فواح أو زبد طرى ، ويذر عليه سكر وقرفة وسنبل وقرنفل وفانيد صحيح وتقدم .

صفة الكعك :

يؤخذ من دقيق الدرمك والسميذ الطيب مد أبى حفص ويُلَتُّ بنصف رطل من الزيت ، وهذا يصلح للسفر ولا يتفتت ، ومن أراد أكله سريعاً فيجعل رطل من الزيت أو أكثر للمد المذكور ، وكذلك الطعام المخبز (١) مثل الجوزنيق وغيره .

---

(١) فى الأصل : الخبز ، وفوقها كلمة « كذا » .

صنعة الكعك :

يلت الدرمك والسميذ على النسبة المذكورة بالزيت أو بالسمن ، وبالزيت ألذ وأبقى ، فإن السمن إذا أبقى تَرَيَّحَ واكتسب مرارة ، ثم يصب عليه من الماء الحار شيء بعد شيء ، ويعجن عجناً جافاً ، ويبالغ فى عركه حتى يلين ويستوى بحيث تأخذ قطعة منها وتمدها فتمتد ولا تنقطع ، ومن أراد جعل فيه يسيراً من الخمير أو تركه ، ثم يؤخذ من اللوز المقشر [٦٧ و] والسكر أجزاء سواء ، وقد يكون السكر أكثر من اللوز ، ويدق حتى يصير كالعجين ، ويجعل فى قصعة ويضاف إليه من السنبل والقرنفل قدر الحاجة ، ومن المصطكى قليل وشيء من كافور محلول بماء الورد ، ويعرك به الحشو حتى يختلط ، ثم تدهن صلاية بالزيت ، ويكعك عليها من ذلك ، ويدفن فى جوفه من ذلك الحشو مثلا بمثل ، ثم يكنس له موضع فى الفرن بعيد عن النار ، أو يدخل فى الفرن على لوح نقى ، ويترك حتى يأخذ حقه ، ويخرج ؛ وقد يصنع من عجين الكعك أشكال منها النوع الذى يسمى ببجاية « خشكلانا » والخشكلان صفة أخرى سيأتى ذكره بعد هذا يصور منه قرص محشوة صغاراً وكباراً ، وشبه طيور وغزلان وغير ذلك .

عمل الخشكلان :

يؤخذ من السميذ الكبير الحب ، ويحك بسمن كثير وزيت عذب ، ويبل بماء قليل ، ولا يبالغ فى عركه ويكون عجنه جافا ، ثم تصنع منه رغف محشوة بالحشو الموصوف للكعك وأشكال منوعة ، ويقرض منه بمقراض أو سكين ويصنع منه شبه أطواق ونصف دائرة وكعك ورغف صغار وكبار ، هذا هو الخشكلان بالحقيقة ، ثم يقلى بزيت عذب ، ويرفع ويذر عليه سكر مسحوق وسنبل .

عمل الخبيز الذى يصنع بلبلة :

يؤخذ من القمح الطيب ، ويجعل فى قصرية ، ويغمر بالماء الطيب العذب ، ويبدل عنه الماء بعد يومين أو ثلاثة حتى يرطب ويتلين مثل ما يفعل به للنشا ، ثم يزال عنه الماء ويعصر بالقدم فى القفة أو باليد إن كان يسيرا ، ويصفى ما خرج من لبابه فى جفنة ، ثم يصب على قشر القمح ماء عذب يسير يغسل به ويعصر حتى لا يبقى فيه شىء من اللباب ، ويجمع كله فى جفنة ، ويترك للشمس حتى يعقد ، ويصفى عنه ماء الدقيق الذى طفا عليه مرة بعد مرة ، حتى يختر ، ثم يصب فى خرقة ، ويعلق ليمصل حتى يجف ويشمس إن أردته نشا ، فهذه صفه النشا ولا يدنى[1] من ندوة لئلا يخمج ، فإذا عمل الخبيز يؤخذ منه قبل أن يجف ، وهو فى صفة الرائب ، ويضرب باليد حتى يستوى ، وإن شئت حللت نشا يابسا بماء عذب حتى يرجع على هذه الصفة ، وصنعت منه حينئذٍ ، ترفع مقلاة على نار معتدلة ، فإذا حمت دهنت بخرقة مغموسة فى الزيت ، ثم يؤخذ من ذلك النشا المحلول بمغرفة ويُصَبُّ فى مقلاة ، [٦٧ ظ] وتدير يدك بالمقلاة لينبسط رقيقاً ، فإذا انعقدت وابيضت أنزلها على لوح أو حصير ، وادهن المقلاة بزيت ، وصب مغرفة أخرى حتى يجتمع قدر الحاجة ، وتترك على الحصير للشمس حتى تجف ، ثم تجعل فى قفة أو عِدْلٍ ، وتضرب ببيضة[2] من كل جهة حتى تتفتت وتصير على قدر القمح أو أكبر قليلا ، ثم ترفع مقلاة مملوءة بالزيت العذب على نار معتدلة ، فإذا غلى الزيت جعل فيه من الجبن الطرى والزيت يغلى ، وتخرجه سريعاً من ساعته لئلا يحترق بمصفاة ، وتمصله من زيته ، ويكون أُعِدُّ من العسل المصفى المنزوع الرغوة المعقود فى قدر

---

(١) فى الأصل : يدمى ، وعليها كلمة «كذا» .
(٢) كذا فى الأصل .

على نار ضعيفة ، وتترك على الرضف ليبقى مائعاً ، فكلما أخرج ذلك الخبز من المقلاة مصل من زيته ، وطرح فى ذلك العسل المعقود السمن ، ويقلب فيه بمغرفة ويزاد فيه شيئاً بعد شيء ، ويحرك بالمغرفة حتى يتداخل بعضه ببعض ويشتد ويصير لحمة واحدة ، ويرفع .

صفة المشاش :

يلت السميذ أو الدرمك بالسمن أو الزيت ، ويعرك بيسير من الخمير عركا بليغاً ، ويسقى المـــاء شيئاً بعد شيء ، ويكون عجينه جافاً ، ويبالغ فى عركه حتى يلين ، وتمد منه قطعة على صلاية مدهونة بزيت ، ويمد عليها بالإبهام من الشحم الغنمى أو شحم الماعز الطرى منه المنقى من أغشيته المحلول بشيء من الزيت حتى يرجع مثل الدماغ أو الزبد ، ومُدَّ رقيقاً حتى يغمر وجه القطعة الممدودة ، ثم تلف ثانية وتمد وتطلى بالشحم كما فعل أولا ، وتمد ثم تقطع أشكالا مثلثة ومستديرة ومربعة ، ثم ترفع المقلاة على نار معتدلة بزيت بتقدير ما يقلى فيه ، ويقلى حتى ينضج ، ويمصل من الزيت ، ويطفى فى شراب الورد أو عسل مصفى .

مشاش آخر :

يؤخذ من السميذ الصافى أو الدرمك وهو أحسن ، ويلت بالسمن الكثير يكون قدر رطل للمد الصغير ، ويعجن مثل عجين الكعك ، ويمد منه قرص فى الزيت ، ولا يبالغ فى القلى ، وتنزل فى عسل حار مصفى ، وقد جعل فى العسل جوز مقشر من قشريه وسكر مدقوقين جريشاً ، ويبقى فيه حتى يدخل العسل بالسكر والجوز فى توريقه ، فيخرج العسل ويبقى فيه الجوز والسكر جريشاً ، فهذا نوع من المشاش ، [٦٨ و] ولا تكون فيه عقاقير .

نوع منه آخر :

يصنع حشو من اللوز والسكر جريشاً ، ولا يدخل شيء من العقاقير إلا ماء الورد والكافور خاصة ، ليبقى أبيض ، ثم يصنع قريصات صغار من العجين الموصوف ، ويجعل على ذلك الحشو قريصة أخرى ، وتطوى حواشيها أو تعض بملزم الكعك حتى تلتحم ، ثم تقلى فى الزيت قلياً خفيفاً ، وتنزل فى شراب الورد .

عمـل الجوزنيق :

يؤخذ من هذا العجين الموصوف للكعك ومن الحشو المذكور ويصور مثل البندق وجويزات صغار وكعيكات وصفة عقد الرمان وفرثلات ، وهى التى تسمى أذنى القاضى ، ويصور شبه الورد وغيره من الأزهار وخواتم ، وغير ذلك ، كل كذلك محشو يدفن فى كل قطعة منها من ذلك الحشو ، وينقش نقشاً دقاً ، ثم تقلى فى مقلاة نظيفة بزيت عذب ، وتخرج من ساعتها ، ترضع بمصفاة شبه الكف ، ويمصل من زيته ، ويطفى سمن فى عسل منزوع الرغوة أو فى شراب الجلاب أو شراب الورد أو شراب المصطكى ، وترفع .

عمل القاهرية :

يؤخذ رطل ونصف من السكر الأبيض ، ويحل بماء قليل ، ويرفع على نار لينة ، وتنزع رغوته ، وتحلب[١] ، ثم يلقى عليه من اللوز المقشر المدقوق نعما رطلان ، ويحرك الجميع حتى يصير جسداً واحداً ، ويرخى دهنه ، حينئذ

(١) فى الأصل : تحلب . وسيرد اللفظ واضحاً على هذه الصورة فى صنف « السنبوسك » الآتى .

ينزل ويترك ساعة ، ويضاف إليه من السنبل والقرنفل مسحوقة بماء الورد ، وشيء من الكافور ، ويعرك الجميع حتى يجف ، ويصور منه كعك كباراً أو صغاراً ، وتترك حتى تجف قليلا ، ثم تغمس فى النشا المحلول فى صحفة يكون خاثراً قليلا ، وتترك حتى تجف ، وحينئذ توضع فى مقلاة بزيت عذب يغلى بحيث يتغدَّر فيه ، وتترك قليلا ، وتخرج لئلا تجف أو تتغير ، ثم تطفى فى شراب الورد أو الجلاب أو عسل مصفى .

قاهرية الفرن :

يؤخذ من الحشو الموصوف فى عمل الكعك ، ويشد بغبار الدرمك أو غبار النشا ، ويعرك مع الأفاويه وشيء من كافور محلول بماء الورد ويصنع منه كعك على قدر المراد ، وتصفف على لوح ، وتدخل الفرن بلوحها ، وتترك يسيراً حتى تعقد وتخرج فهى ألذ ما يؤكل من هذه الأنواع .

القاهرية الشمسية :

[٦٨ ظ] يؤخذ من اللوز المدقوق نعما جزء ، ومن السكر الأبيض جزء ، ويدق الجميع فى مهراس الحجر أو مهراس العود حتى يمتزج ، ويضاف إليه من القرنفل والسنبل مسحوقة محلولة بماء الورد ، وشيء من كافور على جرى العادة فى الكعك على قدر المراد ، ثم يغمس فى النشا المحلول الجارى ، وتجعل على لوح أو طبق ، وتترك للشمس حتى يجف النشا عنها .

قاهرية تسمى الصابونية :

يدق اللوز دقاً بليغاً ويجعل معه مثله من السكر ، ويضاف إليه سنبل وقرنفل وشيء من كافور ومسك محلول بماء ورد ، يدق الجميع فى مهراس العود

حتى يمتزج ويستوى ، ثم يمد منه كعك ورغيفات وصفة جوز وبندق ، ويترك قليلا ، ثم يغمس فى شراب الورد السكرى أو الجلاب المعقود ، ويخرج ، ثم يغمس ثانية وثالثة ، ويترك حتى يجف ، ويرفع ؛ وهو طيب ملوكى كان يصنع بمراكش .

السنبوسك :

كان يصنع بمراكش بدار أمير المؤمنين أبى يوسف المنصور رحمه الله ؛ يؤخذ من السكر الأبيض فيحل ويحلب بمـاء الورد ، ثم يجعل عليه اللوز المدقوق كالعجين ، ويحرك برفق حتى يلتف ويصير مثل حشو القاهرية ، ثم ينزل عن النار ، فإذا فترت حرارته جعل فيه سنبل وقرنفل ويسير زنجبيل وشىء يسير من المصطكى بعد ما تحل هذه العقاقير مسحوقة بماء الورد ، قد حل فيه شىء من كافور ومسك ولوز مقسوم ، ويضرب الجميع ويعرك حتى يتداخل بعضه ببعض ويصنع منه قرص على قدر الكعك وفرثلات وكورت على شكل النارنج وشبه التفاح والإجاص ، ويتنقل بها فهى لذيذة ؛ هذا يسمى السنبوسك بالمشرق ، وهو سنبوسك الملوك .

سنبوسك العامة :

يعمل ثلاثة أنواع : هو أن تحشى الرقاق بالثوم المدقوق والتوابل ، وتلف شكلا مثلثاً وتقلى فى الزيت ؛ ومنه من يعمل بالعجين مخلوطاً مضروباً باللحم المدقوق والتوابل والبيض ويعمل منه شكل الفرثلات وتقلى وتقدم ؛ ومنه ما يعمل بالعجين المعجون بالسمن أو الشحم المذاب ، ويعمل منه الفرثلات ولا تقلى ، بل يترك نياً ، وهذا يصلح أن يقلى فى الاسفيذباجات والمحشوات .

صفة القَطائف العباسية :

[٦٩ و] يصنع من المشهدة المثقبة التى تقدم ذكرها ؛ يؤخذ من اللوز المقشور ويدق ويجفف حتى يصير مثل السميذ ، ويضاف إليه مثله من السكر وسنبل وقرنفل ودارصينى ، ثم يؤخذ رغيف من المشهده المذكورة سالم من الحرق ، ويذر عليه من ذلك اللوز والسكر المدقوق قدر جيد ، ويرش بماء الورد قد حل فيه شىء من الكافور ، وتطوى عليه حتى تصير نصف دائرة ، وتلصق أطرافها بعجين محلول بماء ورد ، وتوضع فى مقلاة مملوءة بزيت عذب يغلى ، ثم تخرج من ساعتها ، وترفع تمصل من الزيت ، وتطفى فى شراب الورد أو فى شراب الجلاب أو عسل منزوع الرغوة ، وقد تصنع رغفا على رغف محشوة الجوف ، وتلصق حواشيها فتأتى دوائر وأنصافاً .

اللون الغسانى :

يؤخذ من لحم الغنمى السمين رطل دون عظم يقطع ويجعل فى قدر ، ويطبخ تفايا بيضاء ، فإذا نضج اللحم طرح عليه من العسل المصفى أربعة أرطال ، ومن اللوز المقشر المدقوق رطل ، ويصبغ بزعفران ، ويصب عليه من الزيت نصف رطل ، ويحرك على نار لينة حتى يتم طبخه ، ويصب فى صحفة ، ويذر عليه سكر مدقوق ودارصينى مسحوق .

صفة معسل باللحم :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين من سنه وأطرافه السمان دون عظم وأليته كما هى أربعة أرطال ، ويجعل فى قدر جديدة بأبزاره ومائه وست أواقى من الزيت وست أواقى من العسل المصفى ، ويطبخ حتى ينضج وينحل ، ويصفى دسمه ، ويزال اللحم من القدر ، فما بقى من المرق صب عليه ثلاثة

أرطال من العسل المصفى المنزوع الرغوة ، ومن النشا المحلول ثلث رطل ولوز مقسوم ، ويدام تحريكه حتى يقارب الانعقاد ، ثم يرد عليه اللحم المزال عنه ، ويسقى بذلك الودك المصفى شيئاً بعد شيء حتي ينشع دسمه مثل المعسل ، وينزل ، ويترك حتى تذهب حرارته .

صفة المعسل المستعمل عندنا عقب الألوان :

يؤخذ من العسل الطيب المصفى ويجعل فى طنجير ، ويضاف إليه من النشا أربع أواق لكل رطل من العسل محلول بماء الورد ، وإن شئت صبغته بزعفران ، ويدام تحريكه حتى يقارب الانعقاد ، ويصب عليه من الزيت العذب قدر ما يطبخ فيه ، لئلا يحترق ، وينثر عليه لوز [٦٩ ظ] مقسوم ، ويسقى الزيت حتى ينشع منه ، فإذا جف عقده وكمل طبخه أنزل وفرغ فى صحفة وأخذ ما رشح عليه من الزيت ، وقد يزاد فيه شيء من السمسم المقشر وكافور محلول بماء ورد ، ويأتى عجيباً .

المعسل الأبيض :

يؤخذ من العسل الأبيض رطل ، ومن النشا ثلاث أواق وبياض بيضتين ، ومن الزيت العذب ما يكفيه ، ولوز مقشر مقسوم ، ويطبخ على نار لينة ضعيفة ، ويدام تحريكه ولا يغفل عن تحريكه حتى يبيض ويغلى ويصير فى قوام المعسل ، ويفتق بكافور محلول بماء ورد فيأتى عجيباً .

المسعل المستعمل بتونس فى الولائم :

يؤخذ من العسل المصفى ، ويصب عليه من النشا المحلول المصبوغ بالزعفران للرطل من العسل نصف رطل من النشا ، وإن لم يحضر النشا فمن

غبار الدرمك المحلول على تلك الصفة ، ويصب عليه من الزيت ما يكفيه ويدام تحريكه حتى ينشع الزيت منه ، ويضاف إليه فلفل وقرفة ويسير كافور ويشد عقده ويستعمل .

عمل الزلابية :

يعجن دقيق الدرمك ويزاد المـاء شيئاً بعد شىء حتى ينحل العجين ، ويصير أخف من عجين المشهدة ، ويترك فى قدر بقرب من النار حتى يختمر ، وعلامته أن يضرب على القدر من خارج بالإصبع ، فإن سمع له صوت غليظ فقد اختمر ، ثم ترفع مقلاة على النار بزيت كثير ، فإذا غلى الزيت أخذ من ذلك العجين الجـارى ، وجعل فى آنية مثقوبة القعر ، وجعلت إصبعك على الثقب ، ثم تنصب يدك على المقلاة ، وتزيل إصبعك بروبة ، فيجرى العجين من الثقب فى المقلاة ، وأنت تدير يدك وتصور منه خواتم وشباكاً وغير ذلك على ما جرت العادة فى عملها ، وإياك أن يكون الزيت فاتراً أو قليلا ، فإن العجين يلتصق بالمقلاة بل يكون كثيراً يغلى ، فإذا نضجت رفعتها برفق وطرحتهـا فى عسل منزوع الرغوة مفوه ، ومن أرادها مصبوغة ملونة بألوان فيضيف إلى بعض العجين من ماء البقم أو اللك أو ماء الفوة أو الزعفران أو بماء الرازيانج الأخضر الطرى أو ماء عنب الثعلب ، فإن تشربت من العسل رفعت على أعواد مصلبة على صحفة العسل حتى تمصل ، ولا يبقى عليها إلا ما حصل فى جوفها ، وترفع الزلابية [٧٠ و] . . . . (١) عذب ، ويبالغ فى القلى حتى تحمر ، وينبغى أن لا توضع فى المقلاة حتى يحمى الزيت نعما ، فإذا احمرت الدجاجة صرفت إلى القدر ، وصب فيها بقية زيتها الذى قليت به ، ثم توضع بعد حين فى الصحفة ، ويذر عليها التابل الرفيع .

---

(١) الكلام غير متصل هنا ، وواضح أن شيئا سقط من الأصل المخطوط .

صفة لون من حجل بعسل :

تبيت فى ريشها مذبوحة ، وتنظف من الغد ، وتوضع فى قدر مع نصف مغرفة خل وثلاث أواق عسل طيب ولوز مقشور ، ومن الماء والملح الكفاية ، ومن الزيت العذب ثلاث مغارف ، ومن الزعفران نصف درهم ، وترفع على النار ، فإذا نضج الكل أنزلت على غضار ، ثم خمرت بفتاتة باردة وبيضتين دون دقيق ، ويطرح الفصان فى القدر ، ثم يترك حتى يصفى الوجه ويبرز ، ثم ينزل فى غضار ، ويقطع الفصان ويزين بها الصحفة ، ثم يذر التابل الرفيع ويقدم .

صفة لون يعرف بالمغموم :

يعمد إلى كتف خروف أو قصرته أو مغرسه من كليته ، فإن كان الكتف أو المغرس قطع تقطيعاً غير مبلغ ، ثم يغسل ويوضع فى قدر ، ويوضع عليه مغرفة واحدة من المرى الطيب ، ومن الزيت العذب مغرفتان ، وعود بسباس وورق أترج ، ويؤخذ خمس بصلات فتقطع وتوضع فى القدر مع شىء من الملح ويسير من الماء ، ويرفع على النار ، فإذا نضج فقص عليه أربع بيضات أو أكثر من ذلك ، وطرح فيه فلفل ، فإن أرسلت إلى الفرن ولم تطبخ فى الدار فحسن ، وإن طبخت فى الدار بعد ما يكمل نضجها تملأ شقف من جمر متأجج ، ويوضع على فم القدر ليحمر ما فيها ، فإذا كمل ما وصفت أنزل فى صحفة ، وذر بالتابل الرفيع ، ويستعمل إن شاء الله .

صفة لون من فروج أو حجلة :

ينظف أيهما كان بعد تبييته فى ريشه ليلة ، ويوضع فى قدر مع كزبر يابس مسحوق وكراويا وبصلة مدقوقة ، وما يكفى القدر من الملح ، ومن الزيت

العذب مغرفتان ، ويؤخذ صدرة أيهما كان قبل أن يمسها الماء ، فتدق ويصنع منها بنادق محكمة ، وتلقى فى القدر إذا قاربت النضج ، ويتم نضجها ، وتنزل إلى الغضا ، ويستخرج من ماء النعنع شيء ، ويضرب به فتاتة باردة وقليل دقيق مع خمس بيضات أو ست ، بعد أن يرفع بعض الفصوص ، فإذا تجعدت الخميرة عملت ثريدة من رقاق درمك ، وسقيت فى المرق [٧٠ ظ] حتى ترتوى وعدلت ، وجعل الحوت المقلى فى رأسها بعد أن يشق على وسطه لينشق البيض الذى دسست فى وسطه جوفه ، وتظهر ، ونضدت بالبنادق ، وزينت بها الثردة ، وباللوز والصنوبر وقدمت إن شاء الله (١) .

لون يهودى من باذنجان محشو بلحم :

يسلق الباذنجان وتخرج زريعته ، ويترك الباذنجان صحيحاً ، ويؤخذ من لحم فخذ خروف ، فيدق بملح وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ، ويضرب ببياض ثمان بيضات ، ويرفع منها ست فصوص ، ويحشى بذلك الحشو الباذنجان ، ثم يؤخذ ثلاث قدور ، فيجعل فى أحدها أربع مغارف زيت وماء بصل وتابل وأفاويه ، ومغرفتا ماء ورد ذكى ، وصنوبر وعين أترج وعين نعنع والكفاية من اللحم والمـــاء ، ويغلى غلياناً جيداً ، ويلقى فيه نصف الباذنجان المحشو ، ويجعل فى القدر الثانية مغرفة خل ومغرفة مرى وبصلة محكوكة وتابل وأفاويه وغصن صعتر وغصن فيجن وورق أترج وعيدان بسباس ومغرفتا زيت ولوز وحمص مبلول ، ومقدار نصف درهم زعفران مسحوق ، وثلاثة من الثوم مقطعة ، وتغلى بالكفاية من الماء حتى تغلى غليات ، وتلقى فيها بقية الباذنجان المحشو ، ويجعل فى الثالثة مغرفة ونصف زيت ومغرفة ماء كزبر ونصف مغرفة خل حاذق ، وبصلة محكوكة ولوز وصنوبر وغصن فيجن وأوراق أترج ، ويرش بماء الورد ،

(١) الكلام فى هذا اللون مضطرب .

ويذر بالأفاويه ، ويزين الثانى بفصوص مقطعة وفيجن مقطع ، ويذر بالأفاويه ، ويقطع على الثالث بيضة مسلوقة مع فيجن ، ويذر بالفلفل ويقدم .

لون صقلى :

يؤخذ من اللحم السمين من الصدرة والسن والأضلاع المسدفة وسائر الأعضاء مقدار رطل ونصف فيجعل فى قدر بقليل ماء وملح ومقدار ثلاثة أرطال بصل ، ثم ترفع على نار معتدلة ، فإذا نضج البصل وعاد كل لحم طرح عليه أربع مغارف زيت وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ، ومن البنادق ، ويتم طبخه ، فإذا نضج اللحم خمر ببيض مضروب بزعفران ، وقد يترك دون تخمير ، إن شئت فى الفرن أو فى الدار[1] .

دجاجة فى الفرن :

يؤخذ دجاجة مسمنة منظفة ، وتجعل فى قدر ، ويطرح عليها مغرفة من الزيت العذب ، ونصف مغرفة مرى نقيع ، وفلفل كثير ، وقطعة من الدارصينى ومن محاح البيض صحاحا كأنها وجدت [٧١ و] فى الدجاجة ، ثم تطبق القدر ، وتدخل الفرن ، فإذا علم أنها طبخت ونضجت فينزع غطاؤها وتفرغ لما قد علم أن جميع ما ذكر من المطبخات والمجففات صالح للشيوخ وأصحاب المعد الرطبة ، وما كان منها بالمرى النقيع فإنه أشد تجفيفاً وأكثر تحليلا ، وهو مقطع منفد موافق لمن يشكو بلغما فى معدته .

---

(١) يبدو أن شيئاً قد سقط فى صفة هذا اللون .

ذكر البقليات والمخضرات

إن كل لون يطبخ باللحم والزعفران والخل والبقل مثل اللفات والباذنجان والقرع والجزر أو رؤوس الخس دون ورقه فإنه يسمى مثلثاً .

كيفية عمله :

يؤخذ من اللحم السمين الفتى ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وثوم وزيت ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يقطع من أى بقل حضر مما ذكر ، فيسلق ، ويطبخ على حدة فى قدر ، ويهرق ماؤه ، ثم يجعل مع اللحم فى قدر أيضاً ، فإذا غلى غليةً صب عليه من الخل الثقيف قدر ما يكون طعمه ظاهراً ، فإذا كمل نضج الجميع أنزله على الرضف حتى يعلو عليه دسمه ، ويستعمل ؛ ومن الناس من يستعمله من الباذنجان والقرع جميعاً وهو المثلث بالحقيقة ، وعلى هذه الصفة يصنع المثلث بالجزر واللفت أيضاً ، وباللفت وحده ، وكذلك غيره مما ذكر .

لون القرعية :

يجب أن يعلم من شرط اللون المعروف بالقرعية أن لحمها من لحم الغنم الفتى السمين طريا حين يذبح وهو يختلج ، ويقطع من ساعته ، ويجعل فى قدر بملح ويسير من ماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل عليه قدر الكفاية من القرع الفتى الطرى المقطع كباراً ، فإذا نضج وكمل طبخه صب عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، وأنزل على الرضف قليلا ، واستعمل ؛ فهذه القرعية السَّاذجة المؤنثة على مذهب الطباخين .

صنعة اللفتية الساذجة أيضاً :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشىء يسير من كمون ، ويطبخ فإذا قارب النضج يؤخذ من اللفت ويقشر [٧١ظ] قطعاً كباراً ، وإن سلق بناحية كان أفضل ، وكذلك جميع البقل ، وألقى على اللحم ، ويترك حتى يتم نضجه ، ثم ينزل على الرضف ، وإن عصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة كانت أبلغ فى الطيب .

صفة كرنبية بيضاء :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قرب النضج أخذ من الكرنب الغليظ ، ويرمى خارجه ، وتؤخذ قلوبه وما قاربها ، وينقى من ورقه ، ويدخل السكين بين الأعين ويستقصى أثر الورق حتى يبقى أبيض مثل اللفت ، فيقشر ويقطع تقطيعاً محكماً ، ويطرح فى القدر بعد سلقه كما ذكر ، فإذا كمل أنزل على الرضف ، وعصر عليه شىء من ماء الكزبرة ؛ ومن أراد هذا اللون مثلثا زاد فيه خلا وزعفرانا .

صفة الكرنبية المكررة :

يؤخذ اللحم السمين ويعمل به ما ذكر فى التى قبلها ، فإذا قارب النضج أخذ من الكرنب المغلوق ، ورمى بخارجه وثنيت عيونه ، وقطعت ، وأخذ من ورقه الغضى القريب من الأعين ، وقطع تقطيعاً دقاً ، ومرس فى صحفة بماء وملح ، وعصر وطبخ وحده ، فإذا نضج أخرج من مائه ودق فى مهراس من عود أو حجر ، ورمى على اللحم ، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، فإذا تم نضجه أنزل على الرضف واستعمل ؛ وقد يعمل على صفة أخرى بأن

يؤخذ الورق المذكور ، ويدق عوضاً من تقطيعه ، مع شيء من الكزبرة الرطبة ، ويعصر ماؤه على الأعين دون أن يجعل بقل يخرمه ، ويستغنى عن تقطيعه مع الأعين ، وهى مستحسنة فى جميع أنواعها .

المثلث من رؤوس الخس :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ، ويقطع تقطيعاً صغيراً ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصل وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قارب النضج أخذ من رؤوس الخس وعسالجه دون ورق ، وتقشر وتقطع ، وتضاف لِلَّحْم فى القدر ، فإذا نضج الخس جعل فيه من الخل الطيب ، فإذا كمل طبخه خمر ببيض مضروب وزعفران وسنبل ، وأنزل على الرضف .

صنعة بقلية منه :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى منه ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، [٧٢ و] ......[1] فيجعل فى لبن حليب ، ويضاف إليه من البيض بقدر ...... مقلاة بزيت كثير ، فإذا غلى الزيت أفرغ ...... يدك وتصور حلقة يسبك عليها خاتم ...... من ساعتها ويغمس فى العسل الحار المنزوع [الرغوة] .

... ...[2]

... فى طاجن ، وتنزع رغوته ، ويغسل بالماء حتى ينعقد ، و ... يد

(١) ركن الورقة الأيمن العلوى مقطوع هنا على طول سبعة أسطر ، وسنضع نقطاً فى مكان الناقص دون تنبيه عليه فى هذه الورقة .

(٢) إلى جانب القطع الذى أشرنا إليه فى الحاشية السابقة وقع تمزق فى الورقة أصبح من العسير معه قراءة السطر الخامس الذى يشمل عنوان اللون الآتى .

نصف رطل ، ومن الزيت نصف رطل ، ويحرك ، وينزل عن النار ، ويصير فى غضار ، ثم يطرح فيه من السكر الأبيض المسحوق المنخول نصف رطل .

الفالوذج :

يؤخذ من العسل الطيب المصفى ، ويحمل على نار معتدلة فى طنجير نظيف ويجعل لكل رطل من العسل أوقيتان من النشا ، يحل النشا ويخلط بالعسل ، ويدام تحريكه ، وإن شئت صبغته بزعفران ويضمم بالمغرفة من كل جهة ، فإذا قارب العقد جعل لكل رطل من العسل أربع أواقى من الزيت ، ويلزم تحريكه ، ويضاف إليه من الشمع الأصفر الطيب نصف أوقية لرطل ونصف من العسل ، فإذا بدأ الزيت يرشح منه صفى ما رشح ، وعلى قدر ما يصفى من الزيت ، تجف الحلاوة ، وإلا بقيت رطبة ، وينثر فيها من اللوز المقشر المقسوم قدر الكفاية ، وقد يزاد مع اللوز سمسم مقشر قليلا ، ويترك ، فإذا أخذت حقها من الطبخ صبت على صلاية مدهونة بزيت الحلاوة ، وصنع منها رغف كبار أو صغار ، ورفعت أو قرص منها أنواعاً كيف شئت .

عملها بالسكر :

يحل من السكر رطل ، ويرفع على نار لينة ، ويضاف إليه أربع أواقى من العسل ليمسك عليه الرطوبة ، لئلا يتكسر عند عقده ، ويطبخ حتى يخثر ، ويلقى عليه ثلاث أواقى من الزيت الطيب وأوقية من النشا المحلول وثلاثة دراهم من الصمغ العربى محلول بماء الورد ، ويدام تحريكه حتى يعقد ، وينثر عليه لوز مقسوم ، فإذا تم عقدها سبكت على صلاية مدهونة بدهن لوز حلو ، وصنع منها [٧٢ ظ] رغف ، ثم تقرض بمقراض وترفع .

... الحلوة ... :

.... وهى المسمات بالقبيط ، ويؤخذ من العسل الـ.... لينة ، ولا تزال اليد عن تحريكه حتى يعقد ، وينزل ... ، وجبذ على مسمار وثيق ، ويثنى عليه ويدام جـ.... رغوته ، ثم يضاف إليه من بياض البيض المضروب .... من العسل ، ويحرك بمغرفة كبيرة تحريكاً قوياً ، فإذا قارب العقد جـ.....، قدر الحاجة ، وتلف أطرافه من كل جهة ، ويقوى التحريك ....، ويزيد بياضها ، ثم تصب على صلاية مدهونة ، ويصنع منها رغف تقطع بسكين أقلاماً ، فإذا برد كسر قضبانا .

فالوذجة بيضاء بلبن شرقية :

يؤخذ من اللبن الحليب رطل ونصف ، ويجعل فى طنجير على نار لينة ، ويضاف إليه من النشا المحلول ربع رطل ، ومن الزيت العذب رطل ، ويحرك ، ثم يضاف إليه من السكر الأبيض المدقوق رطلان ، ويحرك حتى ينضج ، وينزل فى غضار نظيفة ، ويقدم .

حلاوة بالتمر والعسل :

يؤخذ من التمر الشداخ ، وينقى من نواه ، ويدق منه رطل ، ثم يحل بالماء فى طنجير على نار لينة ، ويضاف إليه مثله من العسل المنزوع الرغوة ، ويحرك حتى يعقد ، ويرمى فيه من اللوز والجوز المقشرين قدر جيد ، ويجعل فيه شىء من الزيت لئلا يحترق ، ويشد عقده ، ويسكب على صلاية مدهونة ، ويصنع منه قرص بقرّاص ، ويقطع بسكين قطعاً كباراً أو صغاراً .

صفة المعاصم :

هذه كانت تسمى بمراكش معاصم الأولاد ؛ يدق اللوز المقشور مع السكر الأبيض ، ولا يبالغ فى دقهما ، بل تترك جريشاً ، ثم يعرك بالكف ويصنع منه شبه معصم يكون مستديراً أو يكون فيه عرض على هيئة المعصم ، ثم يمد رغيف من الفانيد الرطب قبل أن يجف ، ويجعل المعصم فى وسط الرغيف ، ويلوى عليه ، ويسوى من كل [٧٣ و] جهة ، حتى يلتصق ويترك بجهة ثم يجعل من غبار الدرمك فى طـاجن على نار لينة ضعيفة ، فإذا سخن الدرمك جعل فيه من المعصم ، وتديره حتى يلتصق به الدرمك ، ويعلو عليه ، ويسوى من كل جهة ، ويرفع ، فيشغل به الأطفال .

حلاوة سكرية :

يؤخذ من السكر المدقوق رطل ، ومن لباب خبز الدرمك المحكوك حتى يصير مثل السميذ ثلثى رطل ، ويضاف إليه بيضات ، ويضرب به ، ثم ترفع طاجناً على نار لينة برطل من الزيت العذب ، فإذا غلى الزيت صب فيه ذلك اللباب والسكر المضروب بالبيض ، ويحرك على نار لينة حتى يعقد ويبرد ، ويذر عليه سكر وسنبل وقرفة .

حلاوة مشرقية :

تجرى للمحرورين مجرى الغذاء ، وتقوم لهم مقام الدواء ؛ يؤخذ من اللوز الحلو المقشر ، فيدق دقاً ناعماً ، ثم يستخرج لبنه بغربال أو بخرقة نظيفة حتى يصير كاللبن ، ويضاف إليه من ماء الرمانين ومن ماء التفاح المز ومن ماء الإجاص ومن ماء السفرجل ومن ماء القرع المشوى أى ذلك تهيأ ، مثل عصارة

اللوز ، ومثل الجميع من السكر الأبيض ، ويجعل فى طنجير فخار مزجج ، ويوقد تحته بنار لينة ، ويضاف إليه بعد غليانه شيء من النشا المحلول ، فإذا بدأ يغلظ جعل فيه من دهن الورد ومن الزيت العذب ، ويوقد تحته وقداً ليناً حتى يعقد ، ثم ينزل ، ويرفع ، فإن كانت المعدة ضعيفة يزاد فيه من ماء الورد مفتقاً بكافور .

حلاوة تسمى المعودة :

يؤخذ من السكر الطيب ويبل بماء عذب ، ويرفع على نار معتدلة حتى يعقد ، ويجعل فيه من اللوز المقسوم ، وتقيسه على الرخامة ، فإذا رأيته يتكسر تدهن الرخامة ، ويسبك عليها . رغفاً ويقرض منها بمقراض ، على أى شكل أردت ، ويصور منهـــا صفة تمر محشو بلوز أو بقطعة فانيذ ، وشبه التين المـــالقى وشبه العنب والزبيب وغير ذلك ، ما دامت سخنة ، وتترك حتى تبرد ، وترفع .

حلاوة شامية :

يؤخذ من السكر الأبيض ثلاثة أرطال ، ومن العسل المصفى رطل تجمع فى طنجير على نار لينة ، ويدام تحريكه ، فإذا بدأ يختر طرح فيه من النشا المحلول المصبوغ رطل ونصف ، ومن غبار الدرمك ، ويدام تحريكه ، فإذا بدأ يختر يصب عليه من الزيت [٧٣ ظ] العذب المغسول ، وينثر عليه لوز مقسوم وفستق ، ويُشَدُّ عقده برفق ، فإذا كمل أنزل ، ويفتق بماء ورد وكافور وسنبل وقرنفل ، ثم يصب على صلاية ، ويصنع منه أقراصاً ، ويوضع فى قدر مدهونة وترفع .

الرخامية :

يؤخذ من السكر الأبيض ، ويحل بماء قليل ، ويحمل على نار لينة ، وتزال رغوته ، فإذا قارب الانعقاد طرح فيه اللوز المقشور المدقوق جريشاً حتى يرجع مثل السميذ قدر ثلثى السكر ، فإذا كمل عقده أنزل عن النار ، وفتق بشىء من الكافور وسنبل وقرنفل محلولة بماء الورد ، ويعرك ويسكب على رخامة مدهونة بزيت ، وهى سخنة ، ويعض عليها بلوح أملس مدهون حتى يتملس وجهها ، ثم تقطع بسكين أقلاماً ، وعلى أى شكل أردت ، وترفع .

عمل قرص السكر :

يؤخذ من السكر الطيب ، ويحل بماء يسير ، ويرفع على نار لينة ، ويترك يغلى حتى يجف ماؤه ، ثم يقطر منه على الرخامة ، ويقاس ، فإذا جمدت حينئذٍ ينزل عن النار ، ويضاف إليه من الزنجبيل والخولنجان والسنبل والقرنفل والمصطكى مسحوقة منخولة ، ويحرك ، ثم يصب على رخامة مدهونة قريصات صغاراً ، ويترك حتى يبرد ويجمد ، ويرفع ؛ ومن أراده ممسكاً فيحل شىء من المسك والكافور بماء ورد طيب ، ويفتقه به آخرا عند نزوله عن النار وسكون حرارته ، فهو يطيب النكهة ، ويسخن المعدة ، ويهضم الطعام .

عمل الفانيد :

يؤخذ من السكر الأبيض ، ويحل بماء متوسط لا بالقليل ولا بالكثير ، ويرفع على نار لينة ، وتنزع رغوته ، وينظف ، ويدام طبخه حتى يعقد عقداً متوسطاً ، ثم ينزل عن النار ، فإذا فتر قليلا أخذ باليد ، وجبذ مثل ما يفعل بحلوة العسل المجبوذة حتى يبيض ويرضى بياضه ، فإذا رأيته جف بين يديك

دون أن يبيض بياضاً يرضى أدنيته من النار حتى يلين ، وأدمت عليه العمل وأنت تدنيه من النار حتى يرضيك بياضه ، ومن أراده ممسكاً فليمسك بشيء من المسك والكافور فى ماء الورد الطيب ، ويرشه به ، ويدهن كفيه بذلك الماء الورد والمسك فى وقت جبذه شيئاً بعد شيء ، حتى يتداخله المسك والكافور فيأتى عجيباً . . . . . . [٧٤ و] ثم يصنع كعكاً ورغفاً وشبه صور مفتولة ومعاصم ، وعلى أى شكل أردت ، ويترك على لوح للهواء حتى يبرد ويجف ويرفع .

سكرية :

يؤخذ من السكر رطل ونصف ، فيرمى عليه من ماء ورد ومن المـاء ما يغمره ، ويحرك ويدق ، ويصفى بالغربال فى صحفة حنتم ، ويلقى فيه من العسل أوقية لكل رطـل ، ويؤخذ من اللوز المقشر الأبيض رطل ، فيقطع أثلاثاً وأرباعاً ، ويعاد إلى النار ، ويطبخ حتى يختر ، ويخرج إلى صحفة قد دهنت بدهن لوز ، ويمد فى رخامة ، ويقطع حيث أحببت ، وينثر عليه السكر ، ويصنع من الفستق والصنوبر والجوز أيضاً مثل ذلك ، وتمتحنه بأن يؤخذ منه ويرمى على صلاية ... ...[1] رقيقاً فهو جيد ، فحينئذ اعمل منه ما شئت ، وإن أردته بالكافور والأفاويه فيسحق من ذلك ما شئت ، وتذر عليه إن شاء الله .

فالوذج عجيب :

يدق اللوز الحلو كالدماغ ويزاد بماء عذب ، ويستخرج ذلك بغربال حتى يصير كاللبن ، ثم يؤخذ مثل ذلك الماء المستخرج بالسر[2] من ماء الرمان

---

(١) بياض بقدر خمس كلمات .

(٢) كتب الناسخ على هذا اللفظ كلمة « كذا » .

الحامض والحلو ، ومن ماء التفاح المز ، أو ماء الإجاص ، أو ماء السفرجل أو ماء القرع المشوى ، أى ذلك تمكن ، ويؤخذ مثل الجميع سكراً وعسلا أبيض ، ويجعل الكل فى برمة ، ويوقد تحته بنار لينة ، ويلقى فيه بعد غليانه من النشا شيء ، فإذا بدأ ينعقد ينقط عليه دهن لوز ، ويوقد تحته وقوداً رقيقاً حتى يغلظ ويصير فى حال الأخبصة المعقودة ، وينزل ويستعمل إن شاء الله .

عمل إسفنجة ظريفة :

تأخذ سميذاً صفياً نقياً ، فتعجنه بماء فاتر وخمير ، وعجيناً ثانيا ، فإذا اختمر أَعِدْ عليه العجين ، وأنعم عجنه ، واسْقِه الماء شيئاً شيئاً ، حتى يصير خضخاضاً بعد العجين الثانى ، حتى يختمر ، أو يقرب من الاختمار ، وخذ قُليلة جديدة فأترعها ماء ، ثم سمناً أو زيتاً عذبا حتى تتشرب ، ثم خذ قصبة غليظة ، فاقطع منه بقدر ما ينتهى من قاع القبيلة ، بعد أن تدهن القصبة بالزيت ، وغطها وطينها بقصبتها ، وأدخلها الفرن مع خبز ، وتكون فى وسط الخبز ، فإذا نضج الخبز فاعلم أنها قد نضجت ، فأخرجها وانزع طينها ، وأخرج القصبة ، وخذ زبدا أو سمنا وعسلا ، فسخنها [٧٤ ظ] وصُبَّها فى داخل القليلة فى الموضع الذى أخرجت منه القصبة ، واتركه حتى تنسقى الإسفنجة ، فإذا شربته زد زبداً وعسلا حتى لا تشرب شيئاً ، ثم اكسر القليلة عنها ، واجعلها فى صحفة وقطعها كما يقطع البطيخ ، ودق لوزاً وجوزاً وصنوبراً وفستقاً وسكراً طبرزذيا ، وانثر عليها . . .(١) مع قرفة ودارصينى أو نحوها إن شاء الله .

صنعة قرصة :

تأخذ حُوَّارَى فتعجنه بلبن وملح وخمير ، فإذا بالغت فى عجنه تركته حتى

---

(١) بياض بقدر كلمتين .

يختمر ، ثم تأخذ بيضة أو بيضاً بقدر كثرة العجين وقلته ، وتفقصها فى صحفة وتضربها ، وتسقى بها العجين شيئاً بعد شىء ، واعجنة بها حتى يسترخى ، وخذ مقلاة جديدة ، فأغذقها سمناً أو زيتاً عذباً ، وخذ من العجين كفاً فمده فى المقلاة ، واجعل عليه طاقة من لوز وفستق أو ما حضر منهما ، فإذا غمر اللوز العجين فاجعل مثل العجين الأول على اللوز ، ثم طاقة على طاقة ، على هذا العمل حتى تملأ المقلاة إلى إصبعين ، وترسلها إلى الفرن مع الخبز ، فإذا نضجت اجرحها بالسكين وانزعها ، كما هى ، وسخن عسلا وسمناً وصبهما عليه ، فإذا تسربت ألقها فى صحفة ، وانثر عليها دارصينى وقرفة ، وقربها إن شاء الله .

قرصة ظريفة :

يعجن السميذ والدرمك عجين الكعك بالسمن أو بالزيت ، ويكون وزنه نحو الرطل ، ويؤخذ عشر بيضات فتضرب فى صحفة ، وترمى على العجين الشىء بعد الشىء ، ويعجن به حتى يصير خضخاضاً ، ويعمد إلى قَسْوِلَة أعلاها مثل أسفلها ، فتتشرب بالسمن والزيت العذب ، ويفرغ العجين فيها ، ويترك حتى يختمر ، ويبعث إلى الفرن ، فإذا نضجت يصير فى أعلاها أنابيب كالشرفات تقطع تلك إلى تلك الأنابيب مع قليل من جسمها ، لتكون كالغطاء ثم تجرح القرصة بالسكين جراحا كثيرة ، ويسخن العسل والزبد ، وينثر فيه السنبل والقرفة والدارصينى واللوز المدقوق والجوز والصنوبر والفستق أو أحدهما أو ما شئت منها ، وتشرب القرصة ذلك ، ويرد غطاها عليها ، وتقدمها إن شاء الله .

القنانيط المحشوة :

يدق اللوز والجوز والصنوبر والفستق دقاً بليغاً [٧٥ و] ويعجن دقيق الدرمك بالزيت ويصنع منها رقاق ، وتقلى فى الزيت ، ويدق نعما ، ويخلط

مع اللوز والجوز وغير ذلك ، ويرمي على العجنة بفلفل وقرفة ودارصيني وسنبل ، ويعجن بعسل منزوع الرغوة قدر الحاجة ، ويجعل فى العجنة من الصنوبر الصحيح والفستق المقطع واللوز ، ويخلط الجميع ، ثم تحشى به قنانيط قد عملت من دقيق الدرمك الصافى ؛ وعملها أن يعجن العجين بالزيت وقليل زعفران نعما ، ويمد منه رغف رقاق ، وتمد على قنانيط القصب ، وتقطع إن أحببت صغاراً أو كباراً ، وتلقى بعد أن تزينها فى قصبها ، وتخرج من القصب وتحشى بالحشو ، ويجعل فى أطرافها من الفستق الصحيح والصنوبر حبة واحدة فى كل طرف ، وترفع ، ومن أراد أن يصنع حشوها سكراً ولوزاً مدقوقاً كان أفضل إن شاء الله .

عمل جريدات :

يؤخذ خبز السميذ الأبيض ، فينزع ، ويجعل فى الشمس حتى يجف ويدق وينحل ، ويلتّ بالزيت ، ويترك يوما وليلة ، ويلقى عليه من العسل المعقود بعد أن ينثر عليه ، ويعجن به الفلفل والأفاوية بقدر ما يدور منه بنادق إن شاء الله .

الكعك المحشو بالسكر :

يعجن من دقيق الدرمك القدر الذى يراد ، ويبالغ فى عجنه ، ويترك حتى يختمر ثم يدق اللوز دقاً بليغاً حتى يكون كالدماغ ، ويسحق معه من السكر الأبيض مثله ، ويعجنان بشىء من ماء الورد ، ويفوه بالأفاويه الرفيعة ، ويبسط من العجين طويل ، ويجعل فيه من الحشو ويدرج العجين عليه ، ويدور ، ويصنع منه كعك ، ويبعث إلى الفرن ، فإن شئت قليته فى المقلاة بالزيت ، وينثر عليه سكر ، ومن أراده ساذجا حذف منه الأفاويه .

كعك من سكر أيضاً :

يؤخذ جزءان من سكر ، وجزءان من لوز منقى من قشره ، فيدق دقاً بليغاً ناعماً ، ويغربل عليه السكر ، ويضاف إليه من الماء قدر ما يعجن به ، ومن الطيب ما أحببت مثل القرنفل والمسك وجوزة الطيب ، ويصنع من هذا المعجون كعك ، ويحل النشا بالماء حلا خفيفاً بلا ملح ، ويبقى فى الخمير حتى يختمر ، ثم يسكب فيه عسل ، ويضرب نعما ، ثم يغمس فيه الكعك واحدة بعد واحدة ، وأنت قد أعددت زيتاً سخناً فى مقلاة ، أو دهن لوز ، وتقليها قلياً رفيقاً ، وتخرجها سخنة ، وتغمسها فى شراب جلاب [٧٥ ظ] أو عسل ، ثم تلتُّها بعد إخراجها بالسكر المدقوق إن شاء الله .

الصور المفرغة من السكر :

يرمى على السكر مثله من الماء ، أو من ماء الورد ، وتطبخه حتى يحسن قوامه ، وتفرغه فى القالب ، وتصنع من الذى فى القالب من مواضع الحاجب والعين ما أشبهها باللون الذى تريد ، فإنه يأتى فى الصورة أحسن صواباً ، ثم تزينها بالتذهيب أو ما أحببت من ذلك ، فان أردت أن تصنع شجراً أو صورة قصر فتقر وصلا وصلا ، ثم تزينه منزلةً منزلةً ، وأنت تلزقه بالمصطكى حتى تكمل الصورة التى تحب إن شاء الله .

الفاكهة من السكر :

يضاف جزءان من السكر المغربل إلى جزء واحد من اللوز المدقوق المنقى ، ويعجن الجميع بماء ورد ، وتلتُّ يدك بدهن لوز وتصنع منهــا ما أحببت من جميع الفواكه والصور إن شاء الله .

صنعة تعرف بالفستقية من السكر :

يؤخذ نصف رطل من سكر وثلاث أواقى دهن لوز ، وأوقيتان درمك ، وثلاث فستق مدقوق ، يطبخ الجميع على النـار حتى ينعقد ، ويفتق بمسك وقرنفل إن شاء الله .

عمل الكشكاب :

يؤخذ خبز السميذ ، ويجعل فى قدر أو برمة فخار ، ويبعث إلى الفرن ، ويترك فيه حتى يختمر ، ثم تلقيه فى ماء وعسل على ما تريد من حلاوته ، ويترك حتى يبتلَّ نعما ، ثم تعصره بيدك عصراً بليغاً حتى تستخرج رطوبته كلها ، ويجعل بناحية ، ويصفى الماء بمنديل كتان صفيق ، وتجعله فى آنية ضارية (١) وتجعل فيه شذابا مُقَطَّعاً إن شاء الله .

هنا انتهى ما وجد من هذا التأليف سطراً ، وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليما كثيراً ، فرغ منه ضحوة السبت ثالث عشر رمضان [عام] اثنى عشر وألف .

---

(١) كذا فى الأصل .

ما تهشم ، وتطلق فى الشراب ، وتمرس المرة بعد المرة حتى تخرج قوتها فى الشراب ، وترفع منه ، وينزل عن النار حتى يبرد ، ويرفع إلى وقت الحاجة . والشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من المـاء على الريق ، يكون المـاء سخناً . منافعه : يقوى المعدة والكبد ، ويفتح سدد الكبد والطحال ، وينقى المعدة ، وينفع من سائر أمراض البلغم فى البدن .

شراب الأصول الصغير : صفة عمله :

يؤخذ من قشور عروق المكبر ، وقشور عروق كرفس ، وقشر عرق النافع ، ومن قشر عرق السفنارية البرية ، من كل واحد أوقيتان ؛ ومن الحلحال وكزبرة البير والضومران والغافت والهندبا وفلية والطرفا من كل واحد قبضتـان ؛ نانوخة وزريعة الكرفس وحبة حلاوة والنافع ، من كل واحد أوقيتان ؛ الصرة ، القرفة ونوار القرنفل وزنجبيل ، من كل واحد أوقية ؛ زعفران نصف مثقال ؛ عسل منزوع الرغوة ثلاثة أرطال ؛ [٧٦ ظ] تطبخ الزراريع والأعشاب فى غمرها من المـاء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى العسل ، ويطلع على النار ، وتوضع الصرة فى الطنجير ، حتى يأتى شرابا محكما ، وينزل عن النار ، ويرفع فى آنية مزججة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء الدفىء . منافعه : ينفع الكبد ، ويفتح سدده ، وينفع الطحال ، وينقى المعدة من فضلات البلغم ، حيث ما كان فى الجسم ، وينفع من أمراض الاستسقاء إن شاء الله .

شراب العود القمارى : صفة عمله :

يؤخذ من العود الطيب نصف أوقية ، ومن القرفة والقرنفل والدارصينى والسنبل الهندى وجوزة الطيب والمصطكى والزعفوان ، من كلٍ ربع أوقية ،

السكر : رطل ، ومن ماء الورد كذلك ، تصر العقاقير فى الصرة ، وتطرح فى السكر وماء الورد ، ويطلع الجميع على النار حتى يصير فى قوام الأشربة ، ثم يفتق فيه عند نزوله عن النار ثمان شعيرات من المسك ، ويرفع فى إناء مزجج . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : يقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء ، ويفرح القلب ، ويلين الطبيعة يسيراً ، وينفع من بدء الاستسقاء .

شراب ورق الأترج : صفة عمله :

يؤخذ من ورق الأترج خمسون ورقة ، وينزع ما عليها من الغبار بخرقة ، ثم تغمر جميعاً فى قدر بماء ، وتطبخ حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى رطل من السكر ، الصرة : العود القمارى والدارصينى والقرنفل ، من كل واحد نصف أوقية ؛ يطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء . منافعه : يفرح القلب تفريحاً جيداً ، ويقوى الأعضاء الباطنة ، ويلين البطن برفق ، وهو عجيب للغاية .

الشراب المفرح الكبير : صفة عمله :

يؤخذ من لسان الثور ومن النعنع ومن ورق الأترج نصف رطل من كل واحد ، يطبخ الجميع فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى رطل من السكر ، ثم يجعل الصرة : العود القمارى والراوند الصينى والدارصينى والقرفة ونوار القرنفل من كل واحد أوقية ؛ يدق الجميع [٧٧ و] جريشاً ، ويصر فى خرقة ، وتربط ربطاً خفيفاً ، وتطلق فى الطنجير ، وتمرس المرة بعد المرة ، حتى تخرج قوتها ، وتطبخ حتى تصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء الدفىء . منافعه : [ينفع] من ضعف المعدة ، ويقوى الكبد ، ويفرح القلب ، ويهضم الطعام ، ويلين الطبيعة برفق إن شاء الله .

شراب العسل :

يؤخذ من القرفة ونوار القرنفل والزنجبيل والمصطكى وجوزة الطيب والدارصيني والراوند الصيني والسنبل الهندى والسنبل الرومى وعود بلسان وحب بلسان وزليخة[1] والقسط المر والقسط الحلو وقاقلة كبرى وقاقلة صغرى وأسارون وخولنجان والعود القمارى والزعفران والإذخر ، من كل واحد ربع أوقية ؛ يدق الجميع جريشاً ويصر فى خرقة ، ثم يجعل فى طنجير مع خمسة عشر رطلا من الماء ، وخمسة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف إلى أوقيتين بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : [ينفع] من ضعف الكبد ، ويقوى المعدة ، وينفع من سائر أمراض الاستسقاء ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، ويسخنه تسخيناً جيداً ، وفيه بعض التفريح ، ويلين البطن ، وهو عند القدماء بمنزلة الخمر بالتسخين .

صفة ماء العسل :

يؤخذ رطل من العسل ، ويضاف إلى خمسة أرطال من المـاء ، ويطبخ حتى يذهب الماء ، ويبقى العسل ، وتنزع رغوته حيناً بعد حيناً ، وتدق نصف أوقية من التاغندست ، وتصر فى خرقة ، وتوضع فى الطنجير ، وتمرس مرة بعد مرة حتى تخرج قوتها ، وترفع فى إناء مزجج ، ويؤخذ منه فى وقت الحاجـة إليه ، فانه يقوى على الباه ، ويخلف لك كل ما هبط من تلك الفضلة الشريفة .

---

(١) كذا فى الأصل .

شراب الجلاب : صفة عمله :

يؤخذ من ماء الورد العطر خمسة أرطال ، ومن السكر رطلان ونصف ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : من حميات البلغم ، ويقوى المعدة والكبد ، وينفع من بدء الاستسقاء ، ويلين البطن ، وهو فى ذلك عجيب للغاية إن شاء الله .

[٧٧ ظ] شراب الصندل : صفة عمله :

يؤخذ من الصندل الأحمر والأبيض من كل واحد أوقيتان ، ومن الطباشير القصب الأبيض أوقية ، ثم يدق الصندلان ، ثم يطبخ بماء الورد حتى تخرج قوته ، ويكون ماء الورد خمسة أرطال ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى رطلين من السكر ، ويؤخذ الطباشير ، ويجعل فى صرة ، ويطبخ الجميع حتى يأتى شرابا محكما : منافعه : فى تسكين وهج الصفراء ، وقطع العطش والنفع من سائر الأمراض والحميات الصفراوية ، ويترك الطبيعة على حالها ، من غير أن يفعل فيها حقنة ولا تليين ، ويقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء ، وهو فى ذلك عجيب للغاية .

شرب المصطكى : صفة عمله :

يؤخذ من المصطكى ثلاثة أواق ، وتسحق وتجعل فى صرة ، ثم يؤخذ من النعنع رطل ، ويطبخ فى غمره من الماء ، حتى تخرج قوته ، ويؤخذ صفوه ، ويضاف إلى ثلاثة أرطال من السكر والعسل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : من ضعف المعدة ، ويهضم الطعام ، ويقطع القىء ، ويعقل البطن ، ويقوى الكبد ، وهو فى ذلك الغاية .

شراب الحرير : صفة عمله :

يؤخذ من لوز الحرير الذى يخرج منه الزريعة بعد زوال قلوبه أربعة أرطال ، ثم يشق اللوز وينقى مما فيه من الأوساخ ، ويغسل بالماء البارد غسلا جيداً حتى يخضر ، ويعصر من مائه ، ثم يؤخذ من الماء الخارج من الأنهار المستقبلة المشرق ، ويحمى الهند الصقيل ، ويطفأ فى ذلك الماء حتى يذهب منه النصف ، ويتغير لونه ، ويطبخ فيه الحرير حتى تخرج قوته ، ويعصر ، ويضاف إلى الماء ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة . الصرة : القرفة والقرنفل نصف أوقية من كل واحد ، الزنجبيل أوقية ، ومن الكبابة ودار فلفل والخولنجان ومن كل واحد أوقية ، ثم تهشم العقاقير ، وتجعل فى صرة ، وتربط بخيط وثيق ، وتضاف إلى العسل والصفو ، ويطلع على النار ، ويطبخ حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه : أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء [٧٨ و] الدفىء . منافعه : من قلة الباه ويزيد فى المنى زيادةً حسنةً ، ويحلل البلغم من سائر أعضاء البدن ، ويسخن تسخيناً عجيباً إن شاء الله تعالى بمنه وفضله .

شراب النعنع : صفة عمله :

يؤخذ من النعنع وحبق الترنج(١) والحبق القرنفلى من كل واحد قبضة ، يطبخ الجميع فى غمرها من الماء ، حتى تخرج قوتهما ، ويضاف صفوها إلى رطل من السكر . الصرة : أوقية من نوار القرنفل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوم الأشربة . منافعه : من استطلاق البطن الحادث من البلغم ، ويقطع القىء البلغمى ، ويقوى الكبد والمعدة ، ويفرح تفريحاً قوياً ، وهو فى ذلك عجيب للغاية .

(١) فوق هذا اللفظ «كذا» .

شراب الورد الأخضر : صفة عمله :

يؤخذ من الورد الأخضر رطل بعد زوال رؤوسه ، ويغمر فى ماء شديد الغليان يوما وليلة حتى يبرد المـاء ، ويفرك الورد فى مائه ، ويصفى ويؤخذ صفوه ، ويضاف إلى رطل من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : من بدء الاستسقاء ، يقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء الباطنة ، ويلين الطبيعة برفق وهو مع ذلك عجيب .

صفة عمله مكرراً :

وهو أن تأخذ مثلا رطلا من الورد أو أكثر وتضعه. فيما يغمره من المـاء الغليان يوماً وليلةً ، ثم تنزع أيضاً الورد الذى فى الماء وترميه وتأتى بقدره من ورد آخر غض ، وتغمره بذلك الماء بعد أن تغليه أيضاً غلية أخرى ، وتتركه أيضاً يوماً وليلةً ، فترمى أيضا ذلك الورد ، وتأتى بغيره وتصنعه على ما تقدم فى العمل ، وتداوم ذلك العمل عشرة أيام أو أكثر ، فمنافعه وقوة فعله إنما تكون بحسب تكراره ، ثم تضيف إلى الماء المنقوع فيه الورد بعد أن تصفيه منه مثله من السكر ، وتطبخه إلى أن يأتى فى قوام الأشربة ، يأتى نهاية فى التليين وترطيب الطبيعة إن شاء الله تعالى .

شراب الورد اليابس :

يؤخذ من الورد اليابس رطل ، ويغمر فى ثلاثة أرطال من الماء الشديد الغليان ليلةً ، ويترك حتى يبرد ، ويعرَك فى مائه ويعصر ويُصَفَّى . ويؤخذ المصفى ، ويضاف إلى رطلين من السكر الأبيض ، ويطبخ الجميع حتى يأتى

[٧٨ ظ] فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء . منافعه : يعقل الطبيعة ، وينفع من بدء الاستسقاء ، ويقوى سائر الأعضاء الباطنة ويشهى للأكل إن شاء الله .

شراب البنفسج :

يؤخذ من نوار البنفسج الأخضر رطل ، ويغمر فى ثلاثة أرطال من الماء الشديد الغليان ، ويطبخ فيه حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوة ويضاف إلى أربعة أرطال من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاث أواق من الماء الدفىء . منافعه : من الحميات الصفراوية ، ويقطع العطش ، ويلين البطن برفق ، وينفع من السعال اليابس ، إلا أنه يرخى المعدة .

شراب مريوت : صفة عمله :

يؤخذ من مريوت وحلحال ومشيشة ، من كل واحد قبضتان ، ومن النافع وحبة حلاوة وعروق السوس المجرود ، من كل واحد أوقيتان يطبخ الجميع فى غمرهم من الماء حتى تخرج قوتهم ، ثم يؤخذ صفوهم ويضاف إلى رطلين من العسل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاث أواق من الماء الدفىء . منافعه : من السعال الرطب وينقى قصبة الرئة ويحلل البلغم من المعدة ، ويلين البطن برفق .

شراب زوفة :

يؤخذ من زوفة أوقية ، ومن النافع وحبة حلاوة من كل واحد أوقيتان ، ومن العناب وزريعة البطيخ وزريعة الخيار من كل واحد أوقية ، ومن التين

المسقى كفٌّ ، ومن الحلحال وكزبرة البير من كل واحد قبضتان ، ومن قشر عروق النافع ومن قشر عروق الكرفس ، من كل واحد أوقيتان . يطبخ الجميع فيما يغمرهم من الماء حتى تخرج قوتهم ، ثم يؤخذ صفوهم ويضاف إلى رطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء الدفىء على الريق . منافعه : من السعال الرطب ، ويمنع المواد أن تنحدر من الدماغ ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ويدر البول والحيض ، ويقوى المعدة ، وهو عجيب [٧٩ و] ....(١) بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : من سائر أنواع الاستسقاء ويقوى المعدة وينفع من اليرقان الحادث من سَدَّة الكبد ، ويشهى الطعام ، ويبرد المحرورين ، ولا يضر المبرودين .

شراب الريحان :

يؤخذ من حب الريحان الأخضر النضيح ، ويدق فى مهراس حجر ، ويعصر ماؤه ، وتأخذ من الحب وتطبخه فى الماء حتى يبقى من الماء النصف ، ويصفى ويترك يبرد ، ويصب عليه من السكر وهو بارد ما يليق به ، ويرفع على النار حتى يأتى فى قوام الأشربة ، وإذا لم يوخد الحب فيؤخذ الورق سواء كان أخضر أو يابسا ، ويطبخ فيما يغمره من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ، ويضاف إلى السكر ، ويطبخ كما تقدم فى الحب ، ويرفع فى إناء مزجج . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء البارد . منافعه : من استطلاق البطن مع الدم ولصاحب السعال مع الاسهال .

(١) الثلث الأعلى من هذه الورقة مقطوع والكلام لهذا منقطع .

شراب سكنجبين ساذج :

يؤخذ من الخل الحاذق رطل ويضاف إلى رطلين من السكر ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء الدفىء على الريق . منافعه : من الحميات الصفراوية ويسكن الصفراء ويقطع العطش . وأما شراب السكنجبين النافع من حمى البلغم فيركب بستة أواقى من الخل الحاذق إلى رطل من العسل وهو عجيب ....[١] ومن السكر رطل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . منافعه : من استطلاق البطن ويقطع العطش والقىء وينفع من حميات الصفراء .

[٧٩ ظ] شراب الرمانين :

يؤخذ من الرمان الحامض ومن الحلو رطل من كل واحد ، ويضاف ماءهم إلى رطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة ، ويرفع إلى وقت الحاجة إليه . منافعه : ينفع المحرورين ، ويقطع العطش ، وينفع من الحميات الصفراوية ، ويلين البطن برفق .

شراب الحصرم :

يؤخذ من عصارة الحصرم رطل ، ومن السكر رطل ، ويضاف الجميع ويطبخ حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بمثليها من الماء . منافعه : من غلبة الصفرا ، ويقطع القىء الصفراوى ، ويشهى الطعام ، ويقطع العطش ، ويحلل البلغم بتقطيعه إياه ، ويزيل مرارة الفم .

---

(١) هنا ظهر الثلث المقطوع من الورقة .

شراب الاسفتان :

يؤخذ من فقاح الأسفتان نصف رطل ، ويطبخ فى خمسة أرطال من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ويضاف إلى رطلين من العسل . الصرةُ نصف أوقية من القرفة ، ثم يطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : من الحميات السَّوْداوية ، ولا يستعمل فى آخر المرض ، إلا فى اوله ، وهو مع ذلك يدر البول والحيض وينقى المعدة من الأدران .

شراب الحلحال :

يؤخذ من سنبل الحلحال رطل ويطبخ [٨٠ و] بما يغمره من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ويضاف إلى رطل من العسل ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : تنقية الدماغ ، وينقى المعدة ، ويلين البطن ، ويخرج السوداء برفق ، غير أنه يقبض النفس . ينبغى أن يعدل بشراب المفرح أو ماء المفرح .

شراب الأيمون :

يؤخذ من ماء الأيمون بعد أن يقشر من قشره الأعلى ، ويعصر ويؤخذ من مائه رطل ، ويضاف إليه من السكر مثله ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . منافعة : من التهاب الصفرا ، ويقطع العطش ويعقل البطن .

شراب ينفع فى احتراقات الصفرا والجرب السمج :

يؤخذ من عصارة الشاهترج ، وهى المعروفة ببقول الصبية ومن عصارة الهندبا ، وهى المعروفة بتيفق ، ومن عصارة لسان الثور وزن نصف رطل من

كل عصارة ، فيغلى على النار ، ويصفى ويضاف إليه رطل من سكر . صرته : يكون فيها قشر الأهليلج الأصفر أوقية ، تهشم وتصر فى خرقة ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . يشرب منه ثلاثة أواقى بنصف رطل من ميص الحليب .

شراب يخرج السوداء والبلغم :

يؤخذ من البسبايج المجرود الأعلى رطل ، ومن السنا رطل ، ومن الغارقون نصف رطل ، ومن النافع وعود السوس المجرود من كل واحد أوقيتان ، والحلحال مششتر وكزبرة البير من كل واحد قبضة . الصرة : يكون فيها أوقية قرفة وأوقية قرنفل ، يدق جريشاً ويعمل فى الصرة . وتطبخ العقاقير فى عشرة أرطال من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى رطلين من العسل ورطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه ثلاثة أواقى بنصف رطل من الماء الدفىء بعد أن يوخذ قبله شعيرات من المسك الطيب . منافعه : من سائر احتراقات البدن ، وسائر الجرب السوداوى البلغمى ، وينقى سائر الثقل من البدن ، ويسهل برفق إسهالا جيداً .

شراب العناب :

يؤخذ من العناب رطلان ، ومن زريعة الرجلا وزريعة الخس أوقية من كل واحد ، يطبخ الجميع فى خمسة أرطال من الماء ، ثم يصفى ويضاف الصفو إلى رطلين من السكر ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام [٨٠ ظ] الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء البارد . منافعه : من حميات الدود ويصفى الدم العكر ، ويسكن السعال ، ويقطع العطش ، ويلين الطبيعة .

شراب الحسك :

يؤخذ من الحسك رطل ويهشم ، ومن مششتر نصف رطل ، ومن ورق الرند أوقية ، ومن ورق قلوب الترنج قبضة ملء اليد ، ومن حبة حلاوة وزريعة السفنارية البرية وزريعة الكشوتا نصف أوقية من كل واحد ، ومن اللوز المور واللوز الحلو أوقية من كل واحد ، يهشم جميع القاقير والأعشاب ، وتغمر فى ستة أرطال من الماء الذى نُقِع فيه الحمص الأسود يوماً وليلةً ، ثم يجعل فى قدر جديدة ، ويطبخ حتى يذهب من الماء النصف ، ثم يمرس ويصفى ويؤخذ الصفو ويضاف إلى رطل من السكر ورطل من العسل . الصرة : سنبل هندى وأسارون ونوار القرنفل نصف أوقية من كل واحد . يطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء السخن ، ولا سيما إذا شرب فى الحمام فهو أقوى فى فعله إن شاء الله تعالى .

شراب التمر الهندى :

يؤخذ من التمر الهندى رطل ، ثم يمرس فى خمسة أرطال من الماء ، ثم يرمى بِثُفْلِه ويضاف صفوه إلى رطل من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء البارد . منافعه : من الصفرا ويخرجها بالإسهال ، ويقطع القيء الصفراى والعطش ، وينبه شهوة الطعام ، ويذهب بمرارة الطعام فى الفم .

شراب الجزر :

يؤخذ من السفنارية أربعة أرطال بعد زوال العرق الذى فى قلبها ، وتطبخ فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى

ثلاثة أرطال من عسل منزوع الرغوة . صرته : .... [١] أوقية ومن الكبابة أوقية ، وخولنجان ودار فلفل من كل واحد أوقيتان ، ومن القرفة ونوار القرنفل من كل واحد نصف أوقية . ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : من قلة الباه ويزيد فى المنى ويحلل البلغم ، ويسخن الكلى تسخيناً عجيباً ، ويسخن سائر أقطار البدن إن شاء الله .

شراب التفاح :

يؤخذ من التفاح [٨١ و] الحلو المعروف عند العامة بالسريح رطل ، ويطبخ فيما يغمره من الماء حتى يتهرأ وتخرج قوته ، ثم يصفى ويؤخذ صفوه ويضاف إلى رطل من السكر . صرته : العود القمارى أوقية تهشم وتجعل فى صرة ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : يقوى القلب ويفرح .

الباب الثانى فى المعاجين

معجون الجزر :

يؤخذ من الجزر المنقى من قلوبه رطل ، ويطبخ فى رطل من الماء مقدار غليتين ، ثم ينزل عن النار ويجفف على غربال قليلا ، ثم يضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام المعاجين ،

---

(١) قطع فى الورقة بقدر ثلاث كلمات .

ثم يفوه بالزنجبيل والخولنجان والكبابه والنوار نصف أوقية من الجميع لكل رطل ، ويوكل منه قدر الجوزة على الطعام . منافعه : يقوى الجماع ويزيد فى المنى زيادة حسنة وهو عجيب .

معجون الجوز الأخضر :

يؤخذ من الجوز الأخضر رطل ، ويثقب ثقباً كثيراً بمسلة من حديد ، ثم ينقع فى الماء ثلاثة أيام ، ثم يخرج من الماء ، ثم يؤخذ لكل رطل ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة بعد أن يطبخ الجوز فى الماء قليلا ، ويخرج من الماء ويعاد إلى العسل ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام المعاجين ثم يفوه بالقرفة والقرنفل والزنجبيل لكل رطل أوقية غير ربع ، ويؤكل بعد الطعام . منافعه : يشهى الأكل ، ويهضم الطعام ، ويسخن الكلى ويزيد فى الباه .

معجون السفرجل :

يؤخذ من السفرجل المنقى من حبه المقطع قطعاً صغاراً رطل ، ويدق دقا جيداً حتى يصير كالدماغ ، ويطبخ فى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويستعمل أيضاً على صفة أخرى وهو أبدع : يؤخذ كما ذكر ويطبخ فى الماء وحده حتى تخرج قوته ، ويصفى ذلك الماء من ثفله ، ويضاف إلى مثله من السكر ، فيأتى لطيفاً شفافاً ليس له كمية ، وفعله باقى على حاله . منافعه : من استطلاق البطن الحادث من الصفرا ، ويقطع القيء والعطش الصفراوى ، ويذهب بمرارة الفم ، ويشهى الطعام [٨١ ظ] قلتُ ويمنع البخارات الردية أن تصعد من المعدة إلى الدماغ ، انتهى .

معجون الورد العسلى :

يؤخذ من الورد الأخضر نصف رطل ، ومن العسل رطلان ، ويورق الورد ويفرك فى صحفة فخار ، ويغلى العسل على النار وتنزع رغوته ، ويضاف إليه الورد ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويوكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : من ضعف المعدة والكبد وبدء الاستسقاء الزقى ، ويلين الطبيعة برفق إن شاء الله .

معجون البنفسج :

يؤخذ من نواره رطل ، ومن السكر ثلاثة أرطال بعد نزوع رغوته ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام المعاجين ؛ ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : من السعال اليابس ، ويلين البطن ، ويقطع العطش الصفراوى ، ويذهب الصفرا بالإخراج إن شاء الله .

معجون النعنع :

يؤخذ من ورد النعنع الأخضر رطل ، ويدق دقاً ناعماً ، ويضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ثم يفوه بأوقية من نوار القرنفل لكل رطل . منافعه : يفشى وينفع من امتلاء البدن وامتلاء الدماغ ، وينفع من الاستسقاء الطبلى ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، ويقوى الباه ويقطع القىء ، وإصلاحه بحبة حلاوة تؤكل معه وبعده ، نافع إن شاء الله تعالى .

معجون تيقنطست :

يؤخذ من قشرها الأعلى بعد أن تجرد بسكاكين من حديد أربعة أواقى ، ثم تدق دقاً ناعماً وتطبخ فى غمرها من الماء ، ثم تضاف إلى رطل من العسل المنزوع الرغوة ، وتعقد حتى تأتى فى قوام المعاجين . ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . ينفع من ضعف .... (١) ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، وينبه شهوة الطعام ، ويدر البول ، وينفع من الاستسقاء ، ويلين الطبيعة برفق ، وهو فى ذلك عجيب إن شاء الله .

معجون القرصعنة :

يؤخذ من قشرها المجرود أعلاه رطل ، ويدق دقاً جيداً ، ويطبخ فيما يغمره من الماء ، ثم يضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ثم يفوه [٨٢ و] .... (٢) أربع أواقى ، ومن القرفة والقرنفل والدارصينى والسنبل الهندى من كل واحد أوقية ، يدق الجميع ويضاف إلى رطلين من السكر المحلول فى شىء من ماء الورد ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ثم يفتق بربع مثقال من المسك . منافعه : يهضم الطعام ، وينقى الدماغ ، ويحلل البلغم من الدماغ ، وينفع من سائر السعال الرطب ، ويدر البول والحيض ، يؤكل منه مثل الجوزة على الطعام .

معجون مقو للمعدة والكبد والدماغ :

يؤخذ من حبة حلاوة والكراويا والكمون المقلو والشونيز من كل واحد

---

(١) قطع فى الورقة بقدر كلمة .
(٢) هذه الورقه مقطوعة من أعلاها بقدر ثلاثة سطور .

أربع أواق ، يدق الجميع ويعجن بثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ويعقد حتى يأتى معجوناً . يؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : من الرياح فى البطن ، ويحلل البلغم ، ويهضم الطعام ، وينقى الدماغ ، ويلين البطن برفق ، وينفع من السعال الرطب ، ويخرج السوداء برفق نافع .

معجون النارنج :

يؤخذ من قشر النارنج الأحمر بعد نقعه فى الماء ، ويقطع كالأصابع ، ويوخذ منه وزن رطل ويضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة حتى يأتى فى قوام المعاجن ، ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : يهضم الطعام ، ويحلل البلغم ، ويزيد فى الباهْ ، وينفع من السموم الباردة ، وهو فى ذلك عجيب .

معجون الكراويا :

يؤخذ من الكراويا المقلوة المنقوعة فى الخل [٨٢ ظ] ....(١) ويشهى الأكل ، نافع إن شاء الله .

جوارش النعنع :

يؤخذ رطل من النعنع ويدق ويعصر ماؤه ، ويضاف إليه رطل من السكر وربع أوقية من المصطكى ، ويصنع جوارش . منافعه : يقطع القىء البلغمى ، ويشهى الطعام ، ويسخن المعدة ، وإذا أكل قبل الطعام عقل البطن وهو نافع .

---

(١) هنا ظهر الجزء المقطوع من هذه الورقة ، وهو بقدر ٣ سطور .

جوارش العود القمارى :

يؤخذ منه نصف أوقية ، ومن المصطكى والقرفة والدارصينى من كل واحد نصف أوقية ، ومن السكر رطلان ، ومن ماء الورد رطلان ، ويجعل الجميع على النار حتى يأتى جوارشاً . منافعه : يقوى القلب ، ويفرح النفس ، ويهضم الطعام ، ويلين البطن برفق ، ويقوى الكبد ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، وينفع من الاستسقاء .

جوارش القرنفل :

يؤخذ من النوار أوقيتان ، ومن السكر المحلول فى ماء الورد رطلان ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويصنع منه جوارش كيف شئت : أصابع أو ألواحاً يؤكل منها نصف أوقية على الطعام . منافعة : يشهى الأكل ، ويحلل البلغم ، ويفرح تفريحاً قوياً ، ويزيد فى قوة الجماع ، ويعقل الطبيعة .

جوارش المسك :

يؤخذ من المسك مثقال ، ومن العود القمارى نصف أوقية ، ومن الراوند الصينى والسنبل الهندى نصف أوقية من واحد . تدق الأدوية وتضاف إلى رطلين من السكر المحلول فى ماء الورد ، ويصنع بالطبخ جوارش . منافعه : يفرح النفس ، ويطيب النكهة [٨٣ و] .... (١) ربع أوقية ، والزنجبيل والفلفل من

(١) هذه الورقة أيضاً مقطوعة من أعلاها بقدر أربع سطور .

كل واحد ربع أوقية ، بزر روطة ربع أوقية . يدق الجميع ويضاف إلى رطلين من العسل المنزوع الرغوة . يؤكل منه نصف أوقية بعد الطعام . يشهى الأكل ويهضمه ويفس الرياح ، ويحلل البلغم ، وينفع من الاستسقاء ، ويدر البول والحيض .

جوارش الصندل الأحمر اللون :

يؤخذ الصندل الأحمر أوقية غير ربع ، ومن الطباشير ربع أوقية . يدق الجميع ويضاف إلى رطل وربع من السكر المحلول بماء الورد ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الجوارشات ويرفع .

جوارش الصندل الأبيض :

يؤخذ من الصندل الأبيض أوقية ، ومن الطباشير الأبيض ربع أوقية . يدق الجميع وينخل ، ويضاف إلى رطل وربع من السكر ، ومن ماء الورد كذلك ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الجوارشات .

الباب الرابع فى السفوفات

يؤخذ من النافع وحبة حلاوة وعود السوس المجرود والصعتر ونوار الحلحال والأملج ، من كل واحد أوقية ، ومن السكر مثل الجميع ، تدق الأدوية وتنخل وتضاف إلى السكر ، ويستف منه عند النوم . منافعه : لمن أراد أن ينقى دماغه ويجفف رئته من رطوبات البلغم .

سفوف آخر ظريف :

يؤخذ من النافع وحبة حلاوة والسكر أجزاء سواء ، يدق الجميع ويخلط . ويستف منه عند النوم قدر الكف . ينقى الدماغ ، وينقى المعدة ، ويسكن السعال الرطب إن شاء الله .

سفوف ينقى المعدة :

[٨٣ ظ] . . . . . .[1] أربع أواقى ، يدق الجميع . ويستف منه كف على الريق .

سفوف يهضم الطعام :

يؤخذ من المصطكى أربع أواقى ، تدق وتضاف إلى مثلها من السكر ، ويضاف إليهما أوقية من حبة حلاوة وأوقية من النافع ، ويخلط الجميع ، ويستف منه نصف أوقية عند النوم . نافع لما ذكر .

الباب الخامس فى الربوبات

رب السفرجل :

يعصر السفرجل ، ويطبخ جيداً حتى يأتى فى قوام العسل ويرفع . ينفع من استطلاق البطن الحادث من الصفرا ، ويقطع العطش والقىء الصفراوى ، إن شاء الله تعالى .

---

(١) هذا هو ظهر الجزء المقطوع بأعلى هذه الورقة ، وهو بقدر ٤ سطور .

رب الرمانين :

يؤخذ من ماء الرمان الحامض رطل ، ومن الحلو كذلك ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الربوب . ينفع من سائر أمراض الصفرا ، ويقطع العطش ويلين الطبيعة .

رب التوت :

يؤخذ من التوت الأكحل عند نضجه ويعصر ماؤه زنة أربعة أرطال أو أقل أو أكثر على قِدر ويغلى حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ، نافع إن شاء الله .

انتهى مختصراً

ولقد عرف تاريخ الفكر الإسلامى التخصصَ من زمن بعيد ولكن فى ميادين معينة كالفقه والحديث واللغة وعلوم القرآن ، أما التخصص فى غير هذه العلوم كالجغرافية والفلسفة والطب والنبات والعقاقير وما إليها فهو الجديد فى الأندلس خلال هذه الفترة . حتى العلوم التى عرف الأندلسيون الانقطاع لها قبل هذه الفترة نجد التخصص فيها يصل بها إلى ذروات لم تعرفها قبلها أو بعدها ، ورجال مثل أبى محمد على بن حزم وعياض بن موسى بن عياض وأبى الوليد الباجى وأبى عمرو الدانى وأبى عمر يوسف بن عبد البر النمرى وابن سيدة المرسى يعينون دون نزاع المرقاة العليا التى وصل إليها الفكر الأندلسى فى الفقه وعلوم الدين والحديث واللغة فى الأندلس .

ومن المعروف أن الإزهار الأدبى فى أندلس القرن الخامس وما تلاه كان ثمرة غراس عصرى الإمارة والخلافة ، وخلال القرن الرابع على الخصوص ، عند ما استقرت أمور الأندلس استقراراً كاملاً وسادها الأمن والنظام والعدالة قرابة قرن متصل من الزمان ، نشطت النفوس خلاله فتفتحت الآمال ، وانصرف الراغبون فى العلم إلى الدرس والتحصيل ، واستقرت أصول العلم ومراكز الدراسة وانتشرت حلقات الشيوخ وكثرت الكتب فى أيدى الناس ، وأطل القرن الخامس والناس آمن ما يكونون ، تتطلع نفوسهم إلى مستقبل أحفل بدواعى الاجتهاد فى العمل والطلب ، فإذا بهم فى هذا الاطمئنان إذ وقعت الواقعة بغتة ، وانقلب كلُّ شىء رأساً على عقب ، وتفرقت الجماعة وانتشبت الفتنة وصوَّحت الآمال . وقدجرفت العواصف أهل العلم والأدب ، وآذتهم أذى شديداً ، فانزوى بعضهم من أول الأمر وانصرف إلى درسه ، واجتهد آخرون فى تلافى الكارثة ، ثم أدركهم اليأس فاعتكفوا هم الآخرون . وخلال النصف الثانى من القرن الخامس ، وهى حقبة قصيرة شهدت كارثة طليطلة وزوال ملك معظم أمراء الطوائف واجتماع ما بقى من الأندلس تحت راية المرابطين ، أصبح انصراف

أهل العلم إلى علمهم وابتعادهم عن السياسة وأهلها هو القاعدة التى اتبعتها الأغلبية ، وعلى آثارهم سار من خلفهم من تلاميذهم .

ومعنى ذلك أن العلم أصبح يدرس للعلم نفسه ، فيما عدا ما تدعو إليه مطالب العيش من قبول وظائف القضاء والكتابة دون أن يكون ذلك صارفاً عن الدرس والتأليف . وما دام العلم يطلب لذاته فقد انصرف كل عالم إلى ما أحب ، وأعان على ذلك ضعف أصحاب السلطان وانشغالهم بالحروب والأخطار المتلاحقة ، فأقبل أهل العلم على ما تهوى إليه نفوسهم من ضروبه دون حرج ، ومن هنا ظهر التخصص والتجويد لا فى العلوم الأساسية التقليدية بل فى غيرها أيضاً ، فنجد أنفسنا أمام عدد كبير من العلماء انقطعوا انقطاعاً تاماً إلى الفلسفة والجغرافية والطب والعقاقير والفلك وما إليها ، ووصلوا بها — نتيجة لهذا الانقطاع — إلى ذروتها العليا .

بهذا يكون ظهور الشريف الإدريسى وتخصصه فى الجغرافية وانصرافه إليها عمره كله معقولا ومفهوماً ، ولو لم تكن الظروف التى ذكرناها — وأرجو أن يكون الاستقراء هنا صحيحاً — لما كان من الممكن أن ينصرف رجل كالإدريسى إلى الجغرافية هذا الانصراف الكامل الذى يجعل منه بحق أول جغرافىّ متخصص فى هذا الفن فى التاريخ ، ولقد فاق فى ذلك الميدان بطلميوس وزاد عليه ، فقد كان هذا الأخير فلكياً رياضياً ، وكان اشتغاله بالجغرافية تطبيقاً لما درس من الفلك والرياضة ، أما الإدريسى فجغرافى خالص ، وهب نفسه لهذا العلم وأخرج فيه ما لم يخرجه عالم قبله ، ورفع الجغرافية بذلك إلى مصاف العلوم الكبرى ، وهذا فيما أعتقد هو الذى يحدد مكانة هذا العالم الفذ فى تاريخ الفكر الإنسانى قاطبة .

وليس بين الجغرافيين العرب من طارت شهرته مطار الشريف الإدريسى ، ولم يظفر واحد منهم بجزء مما ظفر به من دراسات ، فقد عُنِى كل بلد بنشر

ما كتبه الإدريسى عنه فى كتابه الأشهر « نزهة المشتاق » وترجَمَتِهِ إلى إحدى اللغات الحية والتعليق عليه ، وتخصص فى الدراسات الإدريسية نفر كبير من الباحثين فى الغرب ، ولكننا لا زلنا إلى الآن بالنسبة للرجل وكتابه فى نفس الموقف الذى كنا فيه من نحو ثلاثين سنة . لا زالت المشاكل الرئيسية المتصلة بترجمة حياته وتكوينه الجغرافى دون حل ، ولا زال موضوع مصادر معلوماته غامضاً مبهما كما كان ، فيما عدا بعض الفروض والاستنتاجات التى وصل إليها نفر من الباحثين من أمثال ميكيلى أمارى وكونراد ميلر وجويسيبى فورلانى وتادُويْتْسْ ليفيكى وسيزار دوبلر وفلهلم هونرباخ ، وهى افتراضات واستنتاجات لا تستند على دليل ثابت أو سند صحيح من نص كلام الإدريسى أو مَن كتبوا عنه من المسلمين ، وسنعرض لها فى مكانها من هذا البحث .

والسبب الرئيسى فى ذلك أن كل ما لدينا عن حياة الإدريسى لا يخرج عن سطور قليلة أدارها عليه حاجى خليفة فى كشف الظنون وصلاح الدين خليل ابن أيبك الصفدى فى الوافى بالوفيات والعماد الأصفهانى فى الخريدة . وفيما عدا هذه السطور لم يظفر الإدريسى بترجمة مفصلة فى أىّ من كتب التراجم فى المغرب أو المشرق ، وقد رد نفر من الباحثين هذا الإهمال إلى أن المسلمين أغفلوا ذكر الإدريسى لأنهم لم يرضوا عن اتصاله بملك نصرانى ودخوله فى خدمته[1] ، وذلك غير صحيح ، لأن ذلك لم يقلل من قدر الإدريسى فى نظر أهل العلم عندنا ، ولقيت كتبه من التقدير عند علماء العرب ما هى جديرة به ، فلا يخلو كتاب جغرافية كتب بعده من ذكره ، واختصته كتب المختارات الأدبية والموسوعات الكبرى بمديح طويل وأكثرت النقل عنه . أما خلو معاجم التراجم من ذكره فيرجع إلى طبيعة حياته نفسها ، فهذا رجل قضى معظم

---

(١) صاحب هذا الرأى هو المستشرق اتبين كترمير فى مقال نشره فى « صحيفة العلماء » *Journal des Savants* مجلد سنة ١٨٤٣ ص ٢١٤—٢١٥

عمره سائحاً جوالا أو مغترباً عن بلاد المسلمين ، وربما يكون قد مات فى الغربة أيضاً كما سنرى ، فلم يقع أصحاب التراجم على سيرته وتفاصيل حياته ، أما كتابه فيكفى للدلالة على ذيوعه أن لدينا من مخطوطاته الجيدة الكاملة قرابة العشرة ، خلا القطع والأجزاء التى لا تخلو منها مكتبة كبرى فى الشرق أو الغرب .

والوقائع الثابتة لدينا من حياة الإدريسى قليلة جداً ، وبعض هذا القليل لا يستند إلى أساس متين يمكن أن نطمئن إليه تماماً ، فالشائع عند أهل العلم أنه ولد فى سبتة سنة ٤٩٣/١١٠٠ وأصل هذا القول عند ميخائيل الغزيرى ، فقد ذكر ذلك التاريخ فى الفهرس الذى وضعه لمخطوطات الاسكوريال دون أن يعين المرجع الذى استند إليه[١] ، وأنه كان يتجول فى المشرق سنة ٥١٠/١١١٦—١١١٧ وأنه أتم كتابه سنة ٥٤٨/١١٥٣—١١٥٤ وتوفى سنة ٥٦٠/١١٦٤—١١٦٥ ؛ وهذا التاريخ الأخير مرجعه إشارة أوردها الحسن الوزان المعروف بليون الإفريقى فى وصف رحلته ، وقد عاش الحسن الوزان بعد وفاة الإدريسى بثلاثة قرون ، وإشارته مع ذلك غير واضحة كل الوضوح[٢] . ويمكن أن يضاف إلى هذه التواريخ الأربعة خامساً نستنتجه من كلام الإدريسى ، فقد ذكر أنه أنفق ١٥ سنة فى تأليف كتابه ، ومعنى ذلك أنه بدأ عمله العلمى الكبير فى صقلية سنة ٥٣٣/١١٣٨—١١٣٩ ، ومن الممكن أن يكون هذا هو تاريخ وفوده على صقلية ودخوله فى خدمة رجار الثانى .

---

(١) Casiri, *Biblioteca Arabico-Hispana Escurialensis,* II, 13.

وانظر مقدمة الترجمة الفرنسية للقسم الخاص بالمغرب والأندلس وجزء من مصر :

R. Dozy et M. J. de Goeje, *Description de l'Afrique et de l'Espagne,* Leyde, 1866, p. III.

وسنشير إلى هذه الترجمة كما يلى : Dozy, *Espagne...*

(٢) Cf. Michele Amari, *Storia dei Musulmani di Sicilia* (Firenze, 1872) IV, p. 665, n. 3.

وقد ذكر الحسن الوزان أن الوفاة كانت سنة ٥١٦ هجرية ، ولاحظ البارون دى سلان أن هذا التاريخ لا بد أن يكون مصحفاً ، وأن صحته فى الغالب ٥٦٠/١١٦٤—١١٦٥ ، وهذا هو الأساس الذى نستند إليه فى القول بأن الإدريسى توفى فى هذه السنة . والحسن الوزان ولد سنة ٨٩٣/١٤٨٧—١٤٨٨ . وتوفى حوالى ٩٤٤/١٥٣٧ ، أى أن بينه وبين الإدريسى أكثر من ثلاثة قرون .

وما عدا ذلك من وقائع حياته التي يذكرها مترجموه إنما هي استنتاجات وفروض ، فقد ذهبوا إلى أنه أقام في قرطبة ودرس فيها ، بدليل أنه وصفها وصفاً دقيقاً وأورد لمسجدها وصفاً لا يصدر إلا عمن عاينه بنفسه ، وهذا التقدير صحيح ، لأن ذلك الوصف فريد في بابه لا نجده عند واحد ممن سبق الإدريسي من الجغرافيين والكتاب ، وقد نقله عن الإدريسي بعد ذلك نفر ممن أتوا بعده ، وأصبح من الأصول التي لا يستغنى عن دراستها من يعنون بدراسة تاريخ العمارة الأندلسية .

ولكن هذه الطريقة في الاستنتاج ليست مأمونة دائماً ، فقد ذهب رينو في تعليقاته على ترجمته لجغرافية أبي الفدا إلى أن الإدريسي زار شمال غربي فرنسا المعروف ببريطانيا وجنوبي انجلترا مستندا إلى وصفه الدقيق لهاتين الناحيتين (١) ثم تبين بعد ذلك أنه لم يزر أيا منهما ، بل اعتمد في وصفهما على أقوال نفر من أهلهما ، وفي دراستي لوصف مصر في « نزهة المشتاق » تبينت اضطرابا واضحاً في تحديد المواقع مع أن الثابت أن الإدريسي زار مصر وأقام فيها . أي أن دقة الوصف ليست دائماً دليلا على المشاهدة الشخصية ، وانعدامها ليس دليلا على أن الإدريسي لم يكن في الموضع وفي حالات قليلة جداً كان الوصف الدقيق دليلا على المعاينة الشخصية ، كما أثبت ذلك رامزي وتوماتشيك فيما يتصل بجزء الإدريسي الخاص بآسيا الصغرى (٢) وكما يتبين بوضوح من كلام

---

(١) M. Reinaud, *Géographie d'Aboulféda*, tome I, *Introduction générale à la geógraphie des oreintaux*, Paris 1848, pp. CXIII-CXXII, CCCX-CCCXVI.

César A. Dublen, *Los Caminos a Compostela en la Obra de Idrisi*, al-Andalus, XIV, 1949, fasc. 1, p. 70, n. 3.

(٢) W. M. Ramsay, *The historical Geography of Asia Minor* in *Royal Geographical Society*, Supplementery papers, IV, London, 1890.

Wilhelm Tonaschek, *Zur historischen Topographie von Kleinasien im Mittelalter* Apud *Sitzungsberichte der Kais. Akademie der Wissenschaften in Wien* (phil-hist. Classe), 124 (1891).

وانظر لنفس المؤلف أيضاً :

Zur Kunde der Hámus - Halbinsel - Die Handelswege im 12. Jahrhundert Nach der Erhundigungen des Arabers Idrīsī Apud *Sitzungsberichte der Philosophisch- Historischen Classe der Kais. Akademie der Wissenschaften*, vol. 113, Vienna, pp. 275-373.

الإدريسى على صقلية وسواحل إفريقية القريبة منهـا والجزء الجنوبى من شبه الجزيرة الايبيرية ، ففى هذه الأجزاء يتجلى أن الوصف الدقيق دليل المشاهدة الشخصية ، ولا غرابة والحالة هذه أن تكون الأجزاء بالذات أحسن أجزاء جغرافية الإدريسى كلها .

لهذا كله لا بد من التحفظ فى الاستنتاج من النص ، حتى لا تختلط الحقائق الواضحة بالفروض والتصورات فى حياة رجل له مقام الإدريسى . فمن الأقوال الشائعة مثلا أن الإدريسى ابنٌ لإدريس العالى سابع الخلفاء من بيت بنى حمود ، وهو خطأ واضح لأن إدريس هذا توفى سنة ٤٤٤/١٠٥٢ — ١٠٥٣[١] فلا يمكن أن يولد له ولد سنة ٤٩٣/١١٠٠ . ومن الممكن تفسير هذا القول على أنه من أحفاد إدريس العالى هذا ، ويؤيد ذلك أن اسم الإدريسى ورد فى مخطوطة أوكسفورد : « أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الله بن إدريس أمير المؤمنين العالى بأمر الله » .

وإدريس العالى هذا من أواخر الأدارسة الحموديين الذين أوضعوا فى الفتنة الأندلسية الكبرى عقب انتثار عقد الخلافة الأندلسية وكان لهم فيها دور غير محمود ، فقد هجم جدهم علىّ بن حمود بن ميمون بن أحمد بن على بن عبيد الله بن عمر بن إدريس بن إدريس على الخلافة فى آخر دولة سليمان بن الحكم المستعين الثانية ، وادعى أن هشاماً المؤيد عهد إليه بها سراً ، واتخذ لقب الناصر لدين الله وبدأ بداية حسنة ، ولكن أمره لم يلبث أن اضطرب وتخلى عنه أنصاره ونفرت منه الأحزاب المتنافسة حول الخلافة ، وانتهى أمره بأن قتله نفر من غلمانه فى الحمام أول ذى القعدة سنة ٤٠٨ الموافق أول يوليو ١٠١٨[٢] ثم توالى على طلب الخلافة نفر من أهل بيته ، ادعى منهم الخلافة وحمل القابها ثمانية منهم ، لا يكاد الواحد منهم يظهر على مسرح

(١) ابن القطان ، برواية ابن عذارى ، البيان المغرب ، ٣/٢١٧
(٢) ابن عذارى ، البيان المغرب ، ٣/١٢١ — ١٢٤

الحوادث حتى يختفى قتيلا أو هاربا أو معزولا ، و إدريس العالى هذا سابعهم ، ويعرف بإدريس الثانى ، وهو ابن يحيى المعتلى وحفيد على الناصر لدين الله الذى ذكرناه ، نادى بنفسه فى ٦ جمادى الثانية ٤٣٤/٢١ يناير ١٠٤٣ فى مالقة ، ولم يلبث أن قام عليه ابن عمه محمد بن إدريس المتأيد بن على الناصر لدين الله فى شعبان ٤٣٨/ فبراير ١٠٤٦ ، ففر إلى سبتة لاجئاً إلى سوّاجات البرغواطى ، وكان من رجال بنى حمود هؤلاء يتولى لهم سبتة ، وسواجات هذا هو الذى يسمى أيضاً سقوت أو سكوت ، وقد أصبح هو الآخر أميراً من أمراء الطوائف ، ولكن على سبتة ، وكان له دور كبير فى الفتنة إلى أن قضى عليه المرابطون . وأصله غُمارى ثم دخل فى قبيلة برغواطة ، وهذا يعلل صلته بآل حمود الإدريسيين ، لأن دولة الأدارسة قامت على أكتاف قبيلة غمارة كما يقول ابن خلدون .

المهم لدينا هنا أن إدريس العالى هذا لجأ إلى سواجات إلى مات سنة ٤٤٤ كما قلنا ، ولا يستبعد أن يكون نفر من أولاده ظلوا فيها منصرفين إلى مطالب العيش بعيداً عن السياسة ومتاعبها . ولاشك أن حياتهم كانت قلقة غير آمنة طالما عاش سواجات ، فقد كان رجلا قاسياً أنانياً ، قتل إدريس بن يحيى الثانى الملقب بالقائم بن إدريس الحمودى الأول الملقب بالمتأيد فى سنة ٤٤٤/١٠٥٢—١٠٥٣ ، وإدريس هذا هو المعروف بالثالث وهو تاسع من تلقب بالخلافة من الأدارسة الحموديين وآخرهم [١] ، وكان سواجات حريصاً على أن يعفى آثار هذا البيت حتى يستقيم المُلك له ، وقد انفرد بالأمر فعلا ابتداء من سنة ٤٥٣/١٠٦١ وخلفه ابن له يسمى سواجات أو سقوت أيضاً وتلقب بعز الدولة ، وظل إلى أن قضى عليه المرابطون [٢] . وتحت سلطان هؤلاء فى سبتة ولد الشريف الإدريسى ، فهو على هذا أندلسى مغربى ، ومن هنا كان مكانه

(١) جمع الأستاذ سيكو دى لوثينا أخبار أولئك الحموديين فى رسالة صغيرة عظيمة الفائدة :
Luis Seco de Lucena, *Los Ḥamūdíes de Málaga y Algeciras.* Málaga, 1955.

(٢) ابن عذارى ، البيان المغرب ، ج ٣/ ٢٥٠

بين أهل الجغرافية فى الأندلس ، وسنرى بعد قليل أنه درس فى الأندلس بعد أن درس فى المغرب ، وأن تكوينه الجغرافى استمرار للتقليد الأندلسى الذى نؤرخ له .

ولا نعلم شيئاً عن الادريسى حتى سنة ٤١٠/١٠١٩—١٠٢٠ ، فقد كان فى ذلك العام فى آسية الصغرى كما تدل عليه إشارة له فى نزهة المشتاق ، وكانت سنه إذ ذاك — إذا صح أن تاريخ ميلاده سنة ٤٩٣ — سبع عشرة سنة هجرية ، وإننا لنتساءل هنا كيف كان فى آسية الصغرى فى هذه السن الباكرة ؟ إذا كان قد خرج من المغرب الأقصى لطلب العلم أو الحج ، أليس من المنطقى أن يكون قد ذهب إلى مصر والحجاز والشام قبل أن يصل إلى آسية الصغرى ؟ أو هل يكون المركب الذى استقله قد أرسى به فى إحدى موانى آسية الصغرى ، فمر بناحية اضنه التى يقول إنه شهدها بنفسه سنة ٤١٠ ومن هناك توجه إلى بقية بلاد المشرق ؟ ، وحتى لو استقام هذا الفرض الأخير ، فإن معناه أنه بارح المغرب الأقصى وسنه ١٥ أو ١٦ سنة هجرية ، ولا يصح تبعاً لهذا أن يكون قد درس دراسة واسعة فى المغرب الأقصى ، ثم خرج إلى المشرق وحده للاستزادة من العلم ، لأن العلم الواسع لا يحصل فى هذه السن الباكرة ، ولا يعقل خروج شاب صغير مثله إلى المشرق إلا إذا كان ذلك فى صحبة أبيه أو نفر من آله كما حدث للعذرى ، ونحن هنا أمام أحد أمرين : اما أن نقبل فرضاً كهذا أو نشك أصلا فى تاريخ مولده كما ذكره ميخائيل الغزيرى ، وربما كان هذا الحل الأخير أقرب إلى المعقول .

ويذهب سيزار دوبلر وعبد الله كنون إلى أن الإدريسى أقام فى رحلته المشرقية هذه سنتين(١) ، أى أن سنه عند العودة كانت دون العشرين ، وهذا

---

(١) César Dubler, *Los Caminos a Compostela en Idrīsī*, al-Andalus, XIV, 1949, fasc. 1, p. 70.

وسنشير إلى هذا البحث هكذا : Dubler, *Compostela*...

عبد الله كنون ، الشريف الإدريسى ، سلسلة ذكريات مشاهير رجال المغرب ، رقم ٢٤ ، تطوان ، بدون تاريخ ، ص ١١

أيضاً رأى ضعيف ، فان الإدريسى قال عند عودته من المشرق أبياتاً من الشعر تجعلنا نستبعد عودته فى هذه السن :

إن عَيْباً على المشارق أن أر   جع عنها إلى ذيول المغارب
وعجيب يضيع فيها غريب   بعدما جاء فكره بالغرائب
ويقاسى الظما خلال أناس   قسموا بينهم هدايا السحائب

فهذه شكوى لا تصدر عن شاب دون العشرين بعد سنتين قضاهما فى المشرق ، فماذا كان يريد أن يبلغ وهو بعدُ دون العشرين ؟ وأى غرائب هذه التى جاد بها ذهنه ولم يقدرها الناس ؟ هذه شكوى لا تصدر إلا عن رجل أقام فى المشرق فأطال الإقامة ، ودرس وحصل الكثير وجاء ذهنه بالغرائب ثم لم يجد من الناس تقديراً ، ولهذا كله فاننا مضطرون إلى القول — تمشياً مع المنطق — إن إقامته فى المشرق طالت أكثر من هاتين السنتين ، وإنه عندما أخذ طريقه إلى المغرب يائساً من إدراك شىء فى المشرق كان فوق سن العشرين بكثير ، ربما كان يقارب الثلاثين ، وهذا هو المعقول بالنسبة للنضج الذى سنراه عليه بعد قليل .

ثم إن الإدريسى لم يطلب فى المشرق تلك العلوم التى كانت تفتح لأصحابها الأبواب كالفقه والحديث واللغة ، وإنما هو كان يطلب الحساب والهندسة والجغرافية والفلك ، فتلك هى العلوم التى « جاء فكره بالغرائب » فيها حقاً كما يتجلى من مؤلفاته ، وهذه « الغرائب » لم تكن تبهر الناس أو تمهد لهم طريقاً ، إنما كانت هوايات ، ولا شك أن الإدريسى كان يعرف ذلك ، ومن ثم فإن شكواه غير مفهومة ، اللهم إلا إذا كانت من النوع التقليدى الذى تعود أهل المغرب فى تلك العصور أن يقولوه بعد إقامة يسيرة فى المشرق ، ونجد أمثلة من ذلك عند ابن سعيد المغربى والمقرى ، بل إن كثيراً من الأندلسيين

والمغاربة الذين وجدوا المكانة وسعة العيش فى المشرق قالوا مثل هذا الشعر على سبيل التقليد كما نجد عند أثير الدين أبى حيان الغرناطى .

وليس من الواضح إن كان الإدريسى قد عاد من المشرق إلى وطنه سبتة أو ذهب إلى صقلية رأساً ، وربما كان افتراض عودته إلى العدوة أقرب إلى المعقول لأن ذلك يفسح المجال لامكان سياحته بالمغرب الأقصى وإلمامه بأحواله ومعرفته جهاته من ناحية ثم زيارته للأندلس وإقامته فى قرطبة وتجوله فى بعض نواحى شبه الجزيرة ، والأمران حقيقتان تدل عليهما اشارات كثيرة فى جغرافيته ، ولا يمكن أن نفترض تجوله فى المشرق وزيارته للأندلس قبل ذهابه إلى المشرق ، فإن ملاحظاته واشاراته التى ذكرناها ليست لشاب دون السابعة عشرة ، بل هى لرجل ناضج جيد التكوين واسع العلم بعيد الملاحظة ، وهنا أي بعد عودته من المشرق يمكن القول إنه درس فى قرطبة ، فقد كانت أحوالها قد استقرت وعاد إليها شيء من رونقها فى ظل المرابطين ، وإلى هذه الاقامة يمكن أن نُرجح ما نلاحظه فى كتابه من ميل للمرابطين وامتداحه إياهم كلما أتيحت له فرصة ذلك ، وإليها أيضاً يمكن أن ننسب نفوره من الموحدين وحملته عليهم ، فإن الرجل بعد أن أقام فى الأندلس ولمس اجتهاد المرابطين فى الدفاع عن الدين وحماية الأندلس الإسلامي كره أولئك الذين قاموا عليهم وحاربوهم وقضوا على سلطانهم . هذا بالإضافة إلى أن المرابطين هم الذين قضوا على سلطان سواجات فى سبتة وأراحوا آل إدريس منهم ، فى حين أن محمد بن تومرت مهدى الموحدين زعم لنفسة نسباً إدريسياً (١) وهو أمر ينكره الأدارسة ولا يقرونه .

من العدوة ، والأرجح من سبتة ، كما يذهب من ترجموا للادريسى ، استدعاه رجار الثانى ملك صقلية ليؤلف له كتابا فى الجغرافية ، وتلك هى الحلقة غير

---

(١) كتاب الأنساب فى معرفة الأصحاب ، نشر قطعاً منه ليفى بروفنسال فى نفس المجلد الذى يضم أخبار المهدى ابن تومرت وابتداء دولة الموحدين لأبى بكر الصنهاجى المكنى بالبيدق ، باريس ١٩٢٨ ، ص ٢٦

الواضحة حقاً فى حياة الإدريسى ، إذ كيف علم الملك النورمندى أن هناك فى العُدْوَة رجلا يسمى الإدريسى ماهراً فى الجغرافية قادراً على تأليف كتاب جامع شامل فيها ؟ إلى ذلك الوقت لم يكن الإدريسى معروفاً بالجغرافية ، ولم يكن قد كتب فيها كتابا حتى يمكن القول بأن رجار اطلع عليه فاستدعاه ، وليس فى مقدمة «نزهة المشتاق» ما يفهم منه أنه كتب إلى رجار يعرض عليه تأليف كتاب فى الجغرافية له ، فكيف يمكن تفسير هذا الاستدعاء ؟ إن الإدريسى رجل صريح ، ولو أنه كان قد طلب إلى رجار أن يعمل له كتابا فى الجغرافية لقال ذلك ، وخاصة والكتاب كله مهدى إليه . لابد أن يكون هناك طريق ما مهد للاتصال بين الرجلين ، فعرف رجار أن الإدريسى جغرافى متضلع ، وأنه قادر على أن يؤلف له الكتاب الذى كان يحلم به ، فبعث يستدعيه .

وهناك نقطة أخرى تزيد المسألة تعقيداً ، فإنه يستنتج من كلام الإدريسى أنه بدأ تأليف كتابه سنة ٥٣٣/١١٣٨—١١٣٩ ، فإذا افترضنا أنه وفد على صقلية قبل هذه السنة بقليل ، سنة ٥٣٠/١١٣٥—١١٣٦ مثلا ، وجدنا أن تلك السنة وما بعدها إلى سنة ٥٤٠/١١٤٦ توافق السنوات التى اشتدت فيها حملات رجار الثانى على افريقية وطرابلس ، وفى ٥٣٠/١١٣٥ بالذات استولى على جزيرة جِرْبه ، وفى مثل ذلك الجو المشحون بالعداوة بين الملك النصرانى والمسلمين يستبعد أن يكون الإدريسى قد رغب فى خدمته أو سعى إليه ، ويستبعد أيضاً أن يستدعى رجار الثانى عالماً مسلماً ، كان فى نظره من أبناء الملوك ، ليؤلف له كتابا فى الجغرافية ، وربما كان هذا حافزاً لنا على القول بأن الإدريسى وفد على الجزيرة قبل ذلك ، وأن وفود الإدريسى على رجار للعمل معه كان أمراً متفقاً عليه من قبل ، فى أيام لم تكن العداوة قد بلغت فيها هذا المبلغ بين رجار الثانى والمسلمين .

وهناك رأى ذهب إليه تَادُوِيْتس ليفيكى[١] يبدو معقولا ومقبولا لأول وهلة ، ولكنه لا يثبت للمناقشة طويلا . وخلاصة رأيه أن اهتمام رجار الثانى (١١١٢/٥٠٦—٥٤٣—١١٥٢/٥٤٤) باستدعاء الإدريسى لم يكن سببه علمه بالجغرافية ، وإنما بشخصه كرجل من بيت الأدارسة يمكن أن يكون مطالباً بعرش أو منافساً فيه ، أى الانتفاع به فى تحقيق مآربه فى غزو الأندلس والسيطرة على غرب البحر الأبيض المتوسط . ويعلل ليفيكى ذلك بأن مكانة الإدريسي كجغرافى لم تكن قد تقررت بعد ، بل إن أمره لم يكن قد اشتهر كرحالة[٢] .

ويعلل ليفيكى رأيه هذا بما يحكيه الصفدى من أن الإدريسى عندما وفد على صقلية لم يكن ينوى الاقامة الطويلة فيها ، ولكن رجار رغَّبه فى ذلك وقال له : «أنت من بيت الخلافة ، ومتى كنت بين المسلمين عَمِل ملوكهم على قتلك ، ومتى كنت عندى أمنتَ على نفسك[٣] »

والأساس التاريخى الذى يقوم عليه هذا الرأى ضعيف ، فإن رجار الثانى لم يكن يفكر فى غزو الأندلس أو سيادة حوض البحر الأبيض ، إنما كان هدفه الأقصى توطيد مركزه فى صقلية ، لأن دولة النورمان فى صقلية كانت فرعا من دولتهم التى أنشأها روبرت جِسْكارد فى جنوبى إيطاليا ، ولم يكن لهذه الدولة من سند إلا أذن البابوية لأصحابها فى الاستيلاء على جنوبى إيطاليا

---

(١) Todeusz Lewicki, *Polska i Kraje Sasiedmie w Swietle «Ksiegi Rogera», geografa arabeskiego* 2. XII w. al-Idrīsī 'ego. Czesc I, Krakow 1945, Czesc. II, Warsawa, 1945.
وقد نشر ليفيكى فى هذين المجلدين نص جغرافية الادريسى لبولندا والأراضى المجاورة لها وترجمتها إلى البولونية مع تعليقات ضافية . وقد استعنت فى قراءة مقدمة الكتاب وتعليقات المؤلف على الترجمة بزميل بولونى .

(٢) ليفيكى ، جـ ١ ص ١١ . وقد أيد هذا الرأى مقبول أحمد العالم الهندى ، انظر :
S. Maqbūl Aḥmad, *India and the neighbouring tenitories in the Kitāb Nuzhat al-Mushtāk fī 'Khtirāq al-Āfāq* (Leiden, Brill, 1961) p. 3.

(٣) الصفدى ، الوافى بالوفيات ، نشر التراجم الخاصة بصقلية ميكيلى أمارى فى المكتبة الصقلية ، لايبسك ١٨٥٧ ، ص ٦٥٨

(أبُولْيَا وكَلاَبْرِيا) وانتزاعه من أيدى البيزنطيين وإقامة دولة كاثوليكية فيه ، ولم تعترف الدولة البيزنطية باغتصابهم لهذا الجزء من أراضيها وظلت تعاديهم وتعمل على القضاء عليهم ، بل لم يعترف بهم أباطرة الهوهنشتاوفن الألمان ، وكانو يدعون السيادة على ايطاليا كلها ، ولهذا ظلت دولتهم فى جنوبى ايطاليا قلقة مهددة بعواصف الحروب ، حتى قضي عليها هنرى السادس امبراطور الهوهنشتاوفن سنة ١١٩٤ (٥٩٢ هـ.) وقضى تبعاً لذلك على دولتهم فى صقلية وتُوج ملكا على هذه الجزيرة فى بلرم فى نفس السنة . ولما كانت دولتهم فى صقلية امتداداً لدولتهم فى جنوبى إيطاليا ، فقد أذنت البابوية كذلك لروبرت جسكارد فى غزوها وانتزاعها من أيدى العرب ، فندب روبرت أخاه روجَر للقيام بذلك ، وبدأ الغزو فى سنة ١٠٦٠ (٤٥٢) ، وتم له الاستيلاء على الجزيرة سنة ١٠٩١ (٤٨٣) ، وأعلن نفسه ملكا على صقلية عقب ذلك بعد أن منح العرب ضمانات وعهوداً . وبعد أن توفى روجر الأول سنة ١١٠١ (٤٩٥ هـ.) خلفه ابنه سيمون ثم ابنه الثانى روجر الثانى الذى عرفه العرب باسم رُجَار أو لُجار تحت وصاية أمه أَدِيلِيد ، ثم بلغ سن الرشد وحكم بنفسه سنة ١١١٢ (٥٠٦) ، ثم تمكن من أن يضم جنوب ايطاليا إلى ملكه ويصبح ملكا على دولة النورمان كلها فى إيطاليا وصقلية فى سنة ١١٣٠ (٥٢٦ هـ.) وهنا انتهت اطماعه السياسية ، واقتصر هَمُّه كله على الحفاظ على مابيده وتأمينه .

أما حروبه مع بنى زيرى أصحاب إفريقية (تونس) فقد كان هدفه منها تأمين دولته لا إضافة شىء من بلاد المسلمين إليها ، ولم يتصد له بنو زيرى أصحاب إفريقية ولا قاوموه ، لأن صقلية لم تكن جزءً من ولايتهم على إفريقية ، فإن التفكير السياسى الماكر الذى جرى عليه الفاطميون جعلهم يفصلون بين صقلية والقاعدة الاسلامية الوحيدة التى كان يمكن الدفاع عنها منها ، وهى إفريقية ، فكانت صقلية ولاية منفصلة تابعة للخليفة الفاطمى فى مصر وكذلك كانت طرابلس واجدابيه وصرت وما إليها ، والفاطميون هم الذين ولوا على

صقلية حسن بن على بن أبى الحسين الكلابى ، وكان الفاطميون عاجزين عن تأييده ، ولهذا فقد اضطرب الأمر عليه وساءت أحوال صقلية ، وعندما أخذ النورمان فى غزوها لم يحرك بنو زيرى ساكناً إلا بعد فوات الفرصة ، وكان همهم بعد ذلك أن يعيشوا فى سلام إلى جانب هذا الخطر الجديد ، وكل ما فعله الفاطميون للدفاع عن الجزيرة مكاتبات تعبر عن الاستنكار ، كهذه المراسلة التى جرت بين المعز الفاطمى ورجار الثانى عقب استيلاء هذا الأخير على جربة سنة ١١٣٤—١١٣٥ (٥٢٩—٥٣٠ هـ.) ؛ وتأميناً لصقلية من الفاطميين استولى رجار على مدينة طرابلس سنة ١١٤٦ (٥٤٠ هـ.) والمهدية سنة ١١٤٨ (٥٤٣—٥٤٤) ، ولكنه لم يغز إفريقية ولم يضم إقليم طرابلس إلى ملكه ، إنما احتفظ بهذه المواقع ، وأقام فيها الحاميات لمجرد تأمين صقلية[١] ، وقد أزال الموحدون هذه المواقع كلها واستردوها لدولة الإسلام سنة ١١٦١ (٥٥٥ هـ.) وفى اثناء ذلك كله كان رجار مشغولا بصراع البيزنطيين والألمان ، ثم مع البابوية ، وقد مُنِىَ فى كل من هذه الميادين بخسائر وهزائم كثيرة .

ودولة هذه ظروفها لا يمكن القول بأن صاحبها كان يرمى بنظره إلى الأندلس ويمنى نفسه بغزوه أو أنه كان يسعى إلى السيطرة على حوض البحر الأبيض المتوسط .

ولكن رأى ليفيكى يوحى بفكرة أخرى قد تكون أقرب إلى المنطق ، فإن الدولة التى أقامها النورمان فى صقلية لم تكن نورمانية إلا بالاسم والرياسة ، أما العناصر التى قامت عليها فقد كانت غير نورمانية فى الغالب ، وفى صقلية بالذات كانت تلك العناصر بيزنطية عربية ، وقد حلل مؤرخون مثل شالاندون وفردينان لوت و س. هـ. هاسكنجز طبيعة هذه الدولة تحليلا دقيقاً لا بأس

---

(١) ابن الأثير ، المكتبة الصقلية ، ص ٢٦٧
وقد أوجز ابن الأثير فى الصفحات التالية الظروف التى استولى النورمان خلالهـا على صقلية .

من إيراد خلاصته هنا لأنه يلقى ضوءً كاشفاً على طبيعة علاقاتهم بعرب صقلية وجنوب إيطاليا ، ويوقفنا بالتالى على نوع الصلة التى قامت بين رجار الثانى والجغرافى العربى الأكبر .

وخلاصة آراء أولئك الباحثين أن روح المغامرة التى أتت بالنورمان إلى شمال غرب فرنسا هى التى فرّقتهم بعد ذلك من هذه الناحية التى سميت بعد ذلك باسم نورمانديا (نورماندى) إلى كل مكان ، وأن خير من صور خلقهم هو معاصرهم جُودْفْرَوَا مالاتيّرا ، وهو يصورهم لنا كشعب ميزته الأولى هى المكر وإهمال ما ورثوه عن أجدادهم طمعاً فى الحصول على ما هو أعظم منه ، ويقول : كانوا دائماً فى شوق إلى الكسب والسيادة ، ودأبهم تقليد غيرهم فى كل شىء ، وقد جمعوا فى خلقهم صفتين متناقضتين : السخاء والجشع ، واستطاعوا أن يوفّقوا بين هذين المتناقضين فى مهارة كبيرة . وكانوا إلى جانب ذلك شعباً ماهراً فى التملق مغرمين بدراسة البلاغة ، حتى أن صبيانهم كانوا خطباء ، وكانوا لا يضبطهم ضابط إذا تُركوا على حريتهم ، أما إذا أمسكتهم يد حازمة أذعنوا بالطاعة للقانون ، وهم بسبب ولعهم بالتقاليد لم يبتكروا شيئاً ، وقد أدى بهم هذا إلى اصطناع الرجال وكسب الصداقات واستخدام المبرزين فى كل علم وفن ، ومن الغريب أن شعباً جمع هذه الصفات كلها وأدى للناس خدمات كبرى بسبب الولع باصطناع ذوى الملكات ، قد زال من قيد الوجود كشعب ، ولم تبق منه بقية خالصة فى مكان مّا ، ولقد اتخذ النورمان اللغة الفرنسية فى فرنسا وبذلوا جهداً كبيراً فى نشرها خارج فرنسا (يريد فى انجلترا) ، وقبسوا من نورمانديا أصول طراز خاص من العمارة واجتهدوا فى النهوض به وتنميته حتى أصبح طرازاً معماريا معروفاً بخصائصه فى تاريخ ذلك الفن يعرف بفن العمارة النورمانية . وفيما يتصل بالنورمان فى صقلية يقرر أولئك المؤرخون أنهم كانوا أمراء على بلد غريب عنهم ، وأنهم كانوا غرباء عن كل عناصر السكان فيه ، فقد

وجدوا فى الجزيرة شعباً مسيحياً يتكلم اليونانية وآخر مسلماً يتكلم العربية ، وكانت العلاقات بين الشعبين تختلف من مكان لمكان فى الجزيرة ، ولكن السيادة كانت للمسلمين بوجه عام ، وكان أولئك المسلمون طوائف شتى ما بين عرب أصلاء ومغاربة استعربوا وصقليين أسلموا ، وإذا كان العرب الأصلاء أقلية فى جماعة المسلمين فى صقلية ، فكذلك كان النورمان الأصلاء أقلية فى الجماعة التى قادوها إلى الغزوات واستولوا بسواعدها على البلاد ، فقد كان النورمان الأصلاء فى ذلك الحشد قليلين جداً ، وكان معظم كبار قادتهم وأمراء بحرهم إيطاليين أو فرنسيين أو ألمان ، وعندما استقروا فى صقلية لم يميزوا لهذا بين مسيحىّ ومسلم من رعاياهم الجدد ، فاعتمدوا على النابهين من الجانبين ، فكان الكثير من نصحائهم وأهل بلاطهم وقادتهم وأمراء بحرهم يونان ومسلمين ، ولم يكن للدين سلطان كبير على نفوسهم ، وإذا كانوا قد حاربوا المسلمين فى المغرب فإن دافعهم إلى ذلك لم يكن الدين ، بل المحافظة على الملك ، وعندما شاركوا فى الصليبيات كان المكر والحرص والطمع دوافعهم الأولى ، ثم يأتى الدين بعد ذلك ، ولهذا فقد عاش معهم الناس فى صقلية فى مأمن من عصبيات الدين ، وأصبح الملك النرمانى قاعدة التوازن بين المسيحية والإسلام فى الجزيرة ، وقد خف عصب الدين عند النرمان أكثر وأكثر بعد أن اختلف رجار الثانى مع البابوية ووقع العداء بينه وبينها . وقد خسر المسلمون سيادتهم على الجزيرة بعد الغزو النرمانى ، ولكنهم لم يخسروا الأرض والأموال والعقار ، ولم يَصدُر عن الملك شىء يضير حريتهم الدينية ، فدخلوا فى خدمة النظام الجديد دون مضاضة .

وفى عالَم القرن الثانى عشر المسيحى كانت صقلية شيئاً فريداً فى بابه وملجأ آمناً لمن أرادوا العيش بعيداً عن عصبيات الدين التى عمت القرن كله . وما وقع من اضطهاد للمسلمين فى بعض نواحى صقلية كان سببه رجال الدين من النصارى الذين اجتهدوا فى نقل الروح الصليبية إلى أرض لم تشأ أن تعرفها ،

وسببه كذلك خوف النورمان من المسلمين من أهل الشمال الإفريقى الذين لم ينسوا ضياع صقلية من أيديهم طوال القرن(١) .

هذه اللمحات عن النورمان تعيننا على فهم طبيعة العلاقة بين الملك النورمانى والجغرافى العربى الذى دخل فى خدمته ، وتضع هذه الخدمة فى إطارها الصحيح ، وتفهمنا كيف استجاز الإدريسى — وهو شريف علوى — أن يعمل فى بلاط صقلية ، فقد قصد باباً مفتحاً على مصراعيه لأمثاله من النابهين ، وكان إلى جانبه مسلمون كثيرون يعملون فى البلاط النورمانى ويشاركون فى شئون القيادة والإدارة ، وكانت الجزيرة عامرة بالمسلمين ومعالم الإسـلام ، وكان شعور الإدريسى أنه عالم يُهدى العلم إلى من يقدره . وربما كانت علوية الإدريسى وشرف محتده من أسباب إقبال رجار عليه ، فإن وجود ذلك الشريف العلامة إلى جانبه يُعلى جاهه بين رعاياه من المسلمين ويؤيد سلطانه فى نظرهم ، ولاشك فى أن رجار استفاد سياسياً من ثناء الإدريسى عليه فى مقدمة كتابه ووصفه إياه « بالملك المعظم المعتز بالله المقتدر بقدرته » وليس بغريب أن يتناقل النـاس شائعة إسلام رجار سراً(٢) ، فإن المسلم الصقلى الذى يقرأ هذا عن لسان رجل مثل الإدريسى لا يخطر بباله إلا أن الموصوف ملك مسلم ، وقد اجتهد رجار فى دفع هذا الظن عن نفسه خوفاً من تذمر رعاياه المسيحيين ، فأقبل على بناء الكنائس وشجع تنصر المسلمين واليهود فى أواخر أيامه ، بل قتل قائده على

---

(١) انظر عن النورمان فى صقلية :

E. A. Freeman, *History of Sicily*, London, 1891-1894.
A. F. von Schack, *Geschichte der Normannen in Sicilien*, Stuttgart, 1889.
F. Chalendon, *La domination normande en Italie, et Sicile*, 1009-1094, Paris 1907.
C. H. Haskins, *The Normans in European History*, Boston- New York, 1915.

ويضاف إلى هذه المراجع كتاب ميكيلى أمارى « تاريخ المسلمين فى صقلية » فهو العمدة فى ذلك الباب ، وسنشير إليه أكثر من مرة فيما يلى من البحث . وليس لدينا فى العربية إلا كتاب الدكتور إحسان عباس : « العرب فى صقلية » ، القاهرة سنة ١٩٥٩ وهو كتاب جيد أفدنا منه كثيراً .

(٢) راجع إشارة ابن الأثير إلى ذلك ، ص ٢٨٨ فى المكتبة الصقلية .

البحر فيليب الملقب بالمهدوى ، لأنه عندما استولى على بونه ترك نفراً من عُبَّاد المسلمين وصالحيهم يخرجون من المدينة بأهلهم دون أذى(١) .

بقيت مسألة الطريق التى وصل بها الإدريسى إلى رجار الثانى ونوع الصلة التى قامت بينهما ، وقد استبعدنا فيما سبق أن يكون الادريسى سعى بنفسه إلى الدخول فى خدمة رجار ، أو أن يكون هذا قد سمع بعلمه بالجغرافية فاستدعاه ، ولم يبق إلا أن نبحث عن سبيل أخرى لهذا الاتصال ، وليس أمامنا ، ونحن لا نملك شيئاً ثابتاً ، إلا أن نستخرج مما لدينا ما عساه أن يحل لنا هذه المشكلة .

أدارسة صقليـــة

ولا بد على أى حال أن رجار عرف من أمر الإدريسى شيئاً قبل أن يدعوه للعمل معه ، ووسيلة هذه المعرفة لا يمكن أن تكون كتابا فى الجغرافية كتبه الشريف ووصل إلى يد رجار ، فوقف منه على مكانه من العلم ، وقد تبادر إلى ذهنى أن يكون الإدريسى قد كتب كتابه المختصر فى الجغرافية « أنس المهج وروض الفرج »(٢) قبل أن يكتب كتابه الكبير ، ولكنى تبينت بعد دراسة نص هذا الكتاب أن ذلك الفرض مستبعد ، فالكتاب موجز لنزهة المشتاق ، والاشارات إلى هذا الأخير فيه كثيرة ؛ ولكن من الممكن أن يكون كتاب الإدريسى فى النبات والأعشاب(٢) سابقاً على كتبه فى الجغرافية ، ومن الممكن أن يكون هذا هو الذى وصل إلى رجار ونبهه إلى مكان الإدريسى من العلم ، ولا يمكن على أى حال القطع بهذا ، لأن أصل ذلك الكتاب فقيد ، وما لدينا منه نقولٌ يصعب معها تحديد تاريخ تأليفه ولو على وجه التقريب .

(١) ابن الأثير ، المكتبة الصقلية ، ص ٢٩٩
(٢) سنتحدث عن هذا الكتاب فيما بعد .

لم يبق إذن إلا أن نفترض أن يكون رجار قد عرف الشريف الإدريسى معرفة شخصية قبل أن يدعوه إلى العمل معه . وهذا الرأى يبدو مستبعداً أول وهلة ، ولكننا إذا درسنا تاريخ المسلمين فى صقلية خلال العصر الذى عاش الادريسى فيه رأينا شعاعاً من الضوء يمكن أن ينير لنا جوانب هذه المشكلة بعض الشيء ، بل يضع يدنا على حقيقة هامة جديرة بعناية المهتمين بدراسات صقلية الاسلامية ، وهى وجود بيت إدريسى حمودى فيها ، كان له سلطان كبـير ودور واسع فى تاريخها من النصف الثانى للقرن الخامس الهجرى إلى أواخر القرن السادس .

وأول ما نسمع بهذا البيت فى أخبار غزو النورمان لصقلية ، فعندما وصل هذا الغزو إلى وسط الجزيرة وبدأ الصراع حول جرجنت Girgente وقَصْرُيَانه Castrogiovanni وما حولهما من الأراضى كان صاحب الأمر هناك الذى تولى أمر الدفاع رجلا يسمى أبا القاسم بن حمود ، وكان ذلك سنة ١٠٨٦/٤٧٩ .

ومن أسف أن مؤرخينا لم يذكروا شيئاً عن الدور الذى قام به بنو حمود هؤلاء فى الدفاع عن ناحيتهم ، ولكن ابن الأثير يذكر أن المسلمين قاوموا مقاومة عنيفة فى الموضعين ، قال : «ولم يبق للفرنج ممانع ، فاستولوا على الجزيرة ، ولم يثبت بين أيديهم غير قصريانة وجِرْجِنت ، فحصرهما الفرنج ، وضيقوا على المسلمين بهما ، فضاق الأمر على أهلهما حتى أكلوا الميتة ، ولم يبق عندهم ما يأكلونه ، فأما أهل جرجنت فسلموها إلى الفرنج ، وبقيت قصريانة بعدها ثلاث سنين ، فلما اشتد الأمر عليهم أذعنوا إلى التسليم ، فتسلمها الفرنج لعنهم الله سنة ٤٨٤ . . .»[١] ، ولم يذكر ابن الأثير شيئاً عن قائد هذه المقاومة فى تلك الناحية ، ولكن جودفروا مالاتيرًا مؤرخ الغزو

(١) ابن الأثير ، الكامل ، الأجزاء الخاصة بصقلية ، المكتبة الصقلية ، ص ٢٧٨

النورمانى لصقلية[١] ذكر أن اسمه Chamut ، وقد رده ميكيلى أمارى إلى أصله وهو حمود[٢] ، والمراد به أبو القاسم بن حمود من سلائل بنى حمود الأدارسة ، واسم هذا البيت مذكور فى تاريخ صقلية من ذلك الحين وبعده مدة قرن من الزمان على الأقل ، وقد ورد فى النصوص اللاتينية تحت هذه الصورة وصور أخرى مقاربة : Hamus أو Hamutus

وقد ذكر أمارى أن منشىء هذا البيت الحمودى الصقلى لابد قد بارح وطنه فى المغرب أو الأندلس بعد ضيــاع أمر بنى حمود فى منتصف القرن الخامس الهجرى كما ذكر ابن حزم . وليس هناك ما يمنع قبول هذا الرأى ، ففى ذلك الحين كان المرابطون قد ثبتوا أقدامهم فى جنوب المغرب الأقصى وتطلعوا للامتداد شمالا ، ففى سنة ١٠٥٨/٤٥٠ تمت بيعة أبى بكر بن عمر اللمتونى على جنوبى المغرب الأقصى حتى وادى دِرْعة ، وفى سنة ١٠٦٩/٤٦٢ —١٠٧٠ كانوا قد تمكنوا من الأراضى الممتدة شمالا إلى مجرى نهر تانسفت ، وضاقت بهم أغمات وَريكة ، فبدئ فى بناء مراكش فى رجب من تلك السنة ، وفى أواخر سنة ١٠٧٠/٤٦٢ تقدم يوسف بن تاشفين ابن عم الأمير أبى بكر بن عمر شمالا حتى وصل وادى ملوية ، وفى ربيع الأول سنة ٤٥٦/ فبراير ١٠٦٣ تنازل أبو بكر بن عمر عن الإمارة ليوسف بن تاشفين ، وانفرد هذا بالملك ، وبدأ التوسع السريع إلى الشمال ، فاستولى المرابطون على فاس سنة ١٠٧٤/٤٦٧ ، وفى السنة التالية استولوا على تلمسان ، ودخل شمال المغرب الأقصى كله فى حكم المرابطين[٣]

---

(١) G. Molaterra, *La Conquista de Sicilia,* Collezione d'Opere inedite o Rare, Bologna 1865; lib. IV, cap. 5.

(٢) Amari, *Musulmani di Sicilia,* III, 175.

(٣) ابن عذارى ، البيان المغرب ، الجزء الثالث الخاص بالمرابطين والموحدين ، قطعة منه نشرها أمبروزيو أويثى ميراندا فى مجلة *Hespéris Tamuda,* II, 1961 fasc. 1. ص ٤٦ وما يليها .

وفى هذه الظروف لم يعد للباقين من بنى إدريس أمل فى السلطان ، فانزوى من استطاع الانزواء منهم فى ناحيته ، وفر مَن فرَّ . ولاشك أن أبا القاسم بن حمود هذا انتقل إلى صقلية فى هذه الفترة مع نفر من أبناء أولئك الأدارسة ، وسنرى فيما بعد أن أباه كان يسمى علياً ، وقد بحثت فى الشجرة الإدريسية عمن يسمى علياً فى هذه الفترة ، فلم أجد إلا اثنين : على ابن إدريس المتأيد بن على الناصر ، وعلى بن محمد حفيد إدريس المتأيد ، ومن الراجح أن أبا القاسم بن حمود الصقلى ابنٌ لأحد هذين ، ونستطيع القول إنه وصل إلى رياسة ناحية جرجنت وقصريانة بعد سنة ٤٦١/١٠٦٨ بقليل ، فقد ذكر ابن الأثير أنهما كانتا من سنة ٤٢٧/١٠٣٥—١٠٣٦ فى طاعة القائد على بن نِعْمة المعروف بابن الحَوَّاس ، وأن ابن الحواس هذا قُتل سنة ٤٥٣/١٠٦١—١٠٦٢ أو بعدها بقليل ، وحاول أيوب بن تميم بن المعز الزيرى أن يسيطر على الناحية فلم يستطع ، فترك صقلية هو وأخوه علىّ سنة ٤٦١/١٠٦٨ « وصحبهم جماعة من أعيان صقلية والأسطولية ، ولم يبق للفرنج ممانع ... »[١] فلا بد أن أبا القاسم بن على بن حمود تولى قيادة هذه الناحية ورياستها فى ذلك الحين ، أى قبل أن يزحف الغزو النورمانى إليها بقرابة ١٨ سنة . ولابد أنه هو الذى قاد الدفاع عن جرجنت وقصريانة على النحو الذى رويناه عن ابن الاثير .

وتذهب المراجع اللاتينية والنورمانية التى رجع إليها أمارى فى تتبع أخبار استيلاء النورمان على صقلية ، إلى أن القاسم بن حمود هذا بعد أن أسلم قصريانة إلى رجار الأول اعتنق النصرانية مع أهله أجمعين ، وخاف على نفسه بعد ذلك من مسلمى البلد ، فطلب إلى رجار أن ينقله إلى بلد من بلاده فى شبه الجزيرة الإيطالية ، فنقله إلى بلدة ميلاطو Mileto فى بولية Apulia وهناك

---

(١) ابن الأثير المكتبة الصقلية ، ص ٢٧٩

ظل حتى مات[(١)] وهذا قول ظاهر الاختلاق ، فإن بنى القاسم بن حمود ظلوا بعد ذلك أصحاب جرجنت وقصريانة تحت سلطان النورمان ، وكان لهم دور كبير فى شئون الجزيرة إلى أكثر من قرن من الزمان بعد ذلك ، ثم إن ابن جبير الرحالة لقى رئيساً من رؤساء هذا البيت بعد ذلك بقرن من الزمان ، فى ذى قعدة سنة ٥٨٠/مارس ١١٨٥ ووصفه بالجلالة واتساع الجاه ، ثم قال : « ومن عِظَم هذا الرجل الحمودى المذكور فى نفوس النصارى ، أبادهم الله ، أنهم يزعمون أنه لو تنصر لما بقى فى الجزيرة مسلم إلا وفعل فعله ، اتباعاً له واقتداءً به ، تكفل الله بعصمته جميعهم ، ونجاهم مما هم فيه بفضله وكرمه . . . »[(٢)] فكيف يقال بعد هذا أن جده قد تنصر هو وأهله جميعاً من مائة سنة ؟

وقد تتبعنا تاريخ أولئك الحموديين الأدارسة الصقليين فى بحث آخر ، وخلاصة ما قلناه هناك أن أبا القاسم بن على بن حمود هذا عاش فى أمان مع رجار الأول ، فقد تركه هذا على ضياعه وأحواله وقيادته لجرجنت وقصريانة ، ويبدو أنه توفى أواخر حكم رجار الأول أو بعده بقليل ، فقد توفى رجار سنة ٤٩٥/١١٠١ وخلفه ابنه سيمون لفترة قصيرة ، ثم مات سيمون سنة ٤٩٩/١١٠٥ وتولت الأمر الملكة أديليد Adelaide وصية على أخيه الأصغر رجار ، وفى سنة ٥٠٦/١١١٢ بلغ هذا سن الرشد وتولى العرش باسم رجار الثانى ، وهو صاحب الإدريسى ، وقد حكم ٤٠ سنة إذ توفى سنة ٥٤٧—٥٤٨/١١٤٨ . وفى هذه الفترة ظهر أمر فقيه صقلية الأكبر محمد بن أبى محمد بن ظفر (٤٩٧—٥٦٧/١١٠٤—١١٧١) ، وقد نشأ فى ظل أبى القاسم بن على بن حمود ثم ابنه أبى عبد الله محمد بن أبى القاسم بن على بن حمود ، وإلى هذا الأخير أهدى

---

(١) Amari, *Musulmani di Sicilia,* III, 175-176.

(٢) رحلة ابن جبير ، بتحقيق الدكتور حسين نصار ، القاهرة ١٩٥٥ ، ص ٣٣٣

طائفة من أحسن كتبه مثل «أساليب الغاية فى أحكام الآية» و«سلوان المطاع فى عدوان الأتباع»، وكان تأليفه لهذا الكتاب الأخير سنة ٥٥٤/١١٥٩، ولابد أنه ألّفَ له الكتب الأخرى قبل ذلك بسنوات، ومن المظنون أن كتاب «أساليب الغاية» أُلِّف سنة ٥٣٩/١١٤٤—١١٤٥، وكان أبو عبد الله محمد ابن أبى القاسم بن حمود إذ ذاك من كبار رجال الدولة النرمانية ومدبِّرى الأمر فيها، فلابد أن يكون قد خلف أباه ومكَّن لنفسه الأمر قبل ذلك التاريخ. وكان أبو عبد الله محمد بن أبى القاسم هذا رجلا كريماً ممدَّحا، يفد عليه الشعراء من المشرق والمغرب ويمدحونه ويصلهم بالصلات السنية، ويُقَدِّمهم إلى رجار الثانى فيمدحونه، ومثال ذلك عبد الرحمن بن رمضان الشاعر المعروف بالقاضى، وعبد الرحمن بن محمد بن عمر البُثَيْرِى الصقلى، وأبو حفص عمر ابن حسن النحوى الصقلى وغيرهم ممن أورد عماد الدين أبو عبد الله محمد بن حامد الأصفهانى أطرافاً من أشعارهم فى الخريدة، بل بلغ من كثرة شعرهم أن العماد سئم ذكر بقيتهم وقال: «واقتصرت منها على هذه النغبة مع الظمأ إليها، فما أوثر إثبات مديح الكفر، عجل الله بهم إلى ألْفَح ناره المسعرة»[1].

وهذه السنوات التى نتحدث عنها هى التى ذهب الشريف الإدريسى فيها إلى المشرق وعاد إلى المغرب والأندلس، فهل نستبعد أن يكون قد سمع بذكر هؤلاء الحموديين الذين انتشر ذكرهم فى المشرق وخف الشعراء إليهم ليمدحوهم ويلتمسوا نداهم؟ لقد كانت صقلية محطا فى طريق البحر من المغرب والأندلس إلى المشرق، وكان كثير من المسلمين ينزلون بها فى رحلتهم ويقضون الأسابيع والشهور، ومعظم من نزلها من ذوى الشأن منهم قصدوا أولئك الحموديين أو قصدهم هؤلاء للاجتماع بهم، كما حدث لأبى بكر الهروى والرحالة ابن جبير

(١) الخريدة للعماد، المكتبة الصقلية، ص ٥٨٨

من بعده ، فهل يمكن أن يكون ذكرهم قد غاب عن الإدريسى ، وهو حمودى مثلهم ، بل منسوب إلى البيت الذى خرجوا منه ؟ ثم إن الإدريسى كان إذ ذاك شابا ذكياً حصل من العلم بالطب والجغرافية شيئاً كثيراً ، ولابد قد بلغه أن رجار صاحب صقلية معنى بهذين العلمين متطلب لأصحابهما ، وقد خرج من المشرق يشكو قلة التقدير فى أبيات مأثورة عنه سبق أن ذكرناها ، ولم تكن الأحوال فى المغرب والأندلس مواتية ولا آمنة كل الأمن لرجل مثله سليل بيت كان له شأن وسلطان ، فأى شىء أقرب إلى المنطق من أن يكون قد عرج على صقلية وعرف أبا عبد الله محمد بن أبى القاسم بن حمود ، ووقف هذا على ما عنده من العلم بالجغرافية والطب ، فقدمه إلى رجار الثانى أو تحدث إليه فى شأنه ، فأعجب به رجار ووجد فيه طلبته ، فسأله أن يقيم عنده ويعمل معه ؟ هنا — أحْسَب — مكان العبارة التى يقول الصفدى إن رجار قالها للادريسى مُرَغِّباً له فى المقام عنده : «أنت من بيت الخلافة ، ومتى كنتَ بين المسلمين عمل ملوكهم على قتلك ، ومتى كنت عندى أمنتَ على نفسك[1] » فهذه مناسبة الترغيب ، ولا معنى لها إذا كان الإدريسى قد وفد واستقر بالفعل وبدأ يعمل ، وهى فى نفس الوقت تصور حال أبى عبد الله محمد بن أبى القاسم ابن حمود ، فقد كان هو وآله بالفعل آمنين فى ذلك الركن بعيداً عن منافسات السلطان .

على أساس من هذا الفرض نستطيع أن نفسر ما يلى من أدوار حياة الإدريسى ، فقد عرف الآن أن أمامه فرصة للعمل وتحقيق أحلامه كرجل علم أمله الأقصى أن يستزيد من علمه وأن يجد وسيلة لإثبات ما عنده فى كتب واذاعته فى الناس ، ولهذا فقد مضى إلى المغرب ليستكمل علمه به وليتأهب للاستقرار النهائى فى صقلية ، ومن المغرب ذهب إلى الأندلس ليدرس

(١) صلاح الدين بن خليل الصفدى ، الوافى بالوفيات ، المكتبة الصقلية ، ص ٦٥٨

فيه بعض الوقت ويرى ما يمكنه رؤيته من نواحيه بنفسه ، ثم عاد إلى صقلية بعد ذلك ليشرع فى عمله العظيم حوالى سنة ٥٣٣/١١٣٨—١١٣٩ ، حقيقة أن الإدريسى لا يشير إلى شيء من ذلك فى مقدمة كتابه ، ولكننا سنرى أن هذه المقدمة كلها موضع نظر ، ثم إن الادريسى كان رجلا شديد التحفظ ، لا يتكلم إلا بمقدار ، وهذا واضح من كتابه ، وربما يكون هذا من الأسباب التى رغبت رجار فيه وحملته على إكرامه وتقديره .

وإذا نحن قرأنا فقرة « الوافى بالوفيات » التى تتحدث عن الادريسى لاحظنا أنهـا يمكن أن تؤيد هذا الرأى ، وجدير بالملاحظة أن الصفدىّ لم يختص بها الادريسى بل « رَجّار ملك الفرنج صاحب صقلية » (وهكذا ضبط اسم رُجار) ، فهى تقول إنه هو الذى « استقدم الشريف الإدريسى صاحب كتاب نزهة المشتاق فى اختراق الآفاق من العدوة إليه ليضع له شيئاً فى شكل صورة العالَم . . . » وبعد أن يفصل كيف صنع الادريسى هذه الصورة يذكر المكافأة العظيمة التى كافأه بهـا ، ثم تأتى العبارة التى قالها رجار للادريسى مرغباً إياه فى المقام عنده (وقد ذكرناها قبلا) ثم يلى ذلك ذكر خبر تأليف الكتاب[1] ، أى أن هناك مرحلتين لعمل الادريسى فى صقلية يفصل بينهما ترغيب رجار له على الاقامة عنده . وهذا النسق يمكن تفسيره كما قلنا على أن الإدريسى عرف رجار أولا وأطلعه على ما يمكن عمله لعمل صورة مجسمة للأرض ، فكان هذا حافزاً له على ترغيبه فى البقاء عنده ، فوافق الادريسى ، وبادر باكمال رحلته إلى المغرب ، حيث قضى ما كان بسبيله أولا واستكمل ما أراد من دراسة جغرافية المغرب ، ثم ذهب إلى الأندلس للدراسة والمشاهدة ، وعاد بعد ذلك إلى صقلية وبدأ العمل مع رجار .

(١) أورد هذه الفقرة أمارى فى المكتبة الصقلية ، ص ٦٥٧—٦٥٨

أما الفقرة التى أورها العماد الأصفهانى فى الخريدة فلا يمكن التعويل عليها ، فقد خلط النسَّاخ بين مادتين من موادها ، فوردت هكذا : « محمد بن محمد يعرف بابن الثيرى القرطبى ، معظم ما يذكره ابن بِشْرُون فى المختار من الأندلسيين رواية عنه ، ويذكر أنه لقيه فى مدينة صقلية ، وقد صنف لمتملكها رجار الافرنجى فى مسالك الأرض وممالكها كتابا كبيراً سماه نزهة المشتاق . . [١] » وواضح أن الكلام يدور أولا على أديب راوية أخذ ابن بشرون عنه معظم ما أورده فى كتابه « المختار فى النظم والنثر لأفاضل أهل العصر » من شعر الصقليين ونثرهم ، ثم يتصل الكلام عن الإدريسى ، والأول قطعاً ليس هو الادريسى ، ومن الغريب أن نفراً كبيراً من الباحثين لم يتنبهوا إلى ذلك ، فذهبوا إلى أن الادريسى كان يلقب أيضاً بابن الثيرى وبالقرطبى ، وليس هذا بصحيح .

أما بقية الإشارات الخاصة بالادريسى ، وهى لا تخرج عن سطور أوردها ابن أبى أصيبعة فى طبقات الأطباء[٢] وابن خلدون فى العبر[٣] وحاجى خليفة فى « كشف الظنون[٤] » . فلا تكاد تضيف إلى علمنا بحياة الادريسى شيئاً ذا بال ، ويهمنا أن نلاحظ هنا أن ابن أبى أصيبعة لا يذكره باسم الادريسى بل

---

(١) الخريدة للعماد الأصفهانى ، قطعة نشرها أمارى فى المكتبة الصقلية ، ص ٦١٠ — ٦١١ ، وكل الذين انتفعوا بهذه القطعة اعتمدوا على هذه الصورة التى نشرها بها أمارى ، ويلاحظ أن ترجمة محمد بن محمد المعروف بابن الثيرى ترد فى آخر صفحة تنتهى بعبارة « مدينة صقلية » ثم يبدأ الكلام أول صفحة أخرى : « وقد صنف لمتملكها رجار . . . » ومعنى هذا أن هناك ورقة أو أكثر ساقطة من مخطوط الخريدة الذى اعتمد عليه أمارى . ولم يتنبه أحد إلى ذلك ، وقد راجعت هذه الفقرة فى نسخة الخريدة المصورة عن مخطوطة باريس رقم ١٣٧٥ (ورقة ٢٠) فوجدت فيها نفس الخطأ .

(٢) انظر القطعة التى نشرها من « عيون الأطباء » نور الدين عبد القادر والحكيم هنرى جاهيه وهى الباب الثالث عشر فى أطباء إفريقية والأندلس . الجزائر سنة ١٩٥٨ ، ص ٥٣ وترجمتها إلى الفرنسية ص ٥٢ والتعليق على ذلك ص ١٦٠ و ١٦١

(٣) فى المكتبة الأندلسية ، ص ٤٨٥

(٤) نفس المرجع ، ص ٧٠٦

باسم : أبي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الله بن إدريس الحسنى ، ولا يشير إلى ما كتب فى الجغرافية ، وإنما يذكر كتابه عن الأدوية المفردة .

ولا نعرف كيف انتهت حياة الإدريسى أو أين مات فان آخر خبر ورد فيما ذكرناه من المراجع هو ما يقوله ابن بشرون من أنه لقيه فى بلرم ، وقد سبق أن شككنا فى أن المراد بهذا هو الادريسى بـل محمد بن محمد الثيرى القرطبى . ولكن إشارة يسيرة أوردها الحسن بن الوزان المعروف باسم ليون الإفريقى تقول إن الإدريسى توفى فى صقلية سنة ٥١٦هـ/١١٢٢—١١٢٣ ، وهو تاريخ غير معقول ، لأن الإدريسى ولد سنة ٤٩٣ ، ولهذا فقد صوبه البارون دى سلان[١] إلى ٥٦٠/١١٦٤—١١٦٥ ، لأن الخلط بين ٥١٦ و ٥٦٠ قريب فى العربية وأى لغة لاتينية . وهذا هو التاريخ المعتمد عند عامة المؤرخين إلى اليوم .

ولكن هناك رأيا آخر فى تاريخ وفاة الجغرافى الكبير لا بأس من عرضه هنا ، فقد ذكر العماد الأصفهانى فى « الخريدة » فى سياق « محاسن جماعة من شعراء المغرب الأدنى والقيروان وافريقية » نقلا عن ابن بشرون أن يحيى بن التيفاشى القفصى « انتقل إلى قابس ، وسكن بها ومدح بنى هلال ، فقتله الأفرنج بصقلية بعد سنة ٥٥٠ بعد فتكهم بالمسلمين[٢] » وتناول أمارى هذه العبارة بالتحقيق الدقيق المعهود فيه ، فقال إن استرجاع الموحدين للمهدية كان له وقع شديد على غليالم الأول الذى خلف رجار الثانى على صقلية وأهل بلاطه فقد غضب الملك على نفر من الاشراف واتهمهم بالخداع والغش والتهاون فى الحرب مما أدى إلى استيلاء المسلمين على ذلك المعقل ، وبادر وزيره ماجون بتجريد مسلمى بلرم من كل سلاح خوفاً من انتقاضهم ، ثم وقعت فتنة

(١) انظر : M. Amari, *op. cit.* III, 664 n. 1
(٢) المكتبة الصقلية ، ص ٥٩٩

شديدة من جانب نفر من النبلاء والفرسان ، وهجموا على القصر ونهبوا الذخائر التى كان رجار الثانى قد ادخرها (٩ مارس ١١٦١/ربيع الأول ٥٥٦) ، ثم قام النصارى فى بلرم على المسلمين ، فتحصن هؤلاء فى حيهم المسمى كازارا Cazzara وكان أغنى أحياء بلرم وكان يقع فى غربها ، وأغلقوا أبوابه واستعدوا للدفاع عن أنفسهم ، ولكنهم كانوا بغير سلاح ، فتمكن النصارى المهاجمون من اقتحام الحي عليهم ، وأنزلوا بهم مذبحة قاسية هلك فيها عدد عظيم منهم من بينهم الشاعر يحيى التيفاشى وكان شاعراً وَسَطاً أصله من قَفْصَه ، وقد مدح عبد المؤمن بن علىّ عند وصوله إلى بلده ، ثم مضى إلى صقلية يلتمس شيئاً من رفد آل حمود كما كان الكثيرون من شعراء إفريقية يفعلون ، ووفد إلى بلرم حيث وافاه بها حتفه ، وقد أضاف أمارى إلى ذلك أنه يظن أن الإدريسى كان فى بلرم إذ ذاك ، فقد كان متصلا ببلاط غليالم الأول ، وعمل له نسخة موسعة من نزهة المشتاق لم تصل إلينا ، والغالب أن المراد بهذه النسخة الموسعة كتاب «روض الأنس ونزهة النفس» الذى ذكره ابن بشرون (١) .

ولا نعرف أين ذهب الإدريسى بعد مبارحته بلرم ، والغالب أنه مات فى صقلية بعد ذلك بقليل ، مما يرجح ما ذهب إليه الحسن الوزان من القول بوفاته سنة ٥٦٠/١١٦٤ ، وليس لدينا ما يدل على أنه عاد إلى المغرب أو ذهب إلى أى بلد إسلامى آخر بعد ذلك .

أما عن حيـاة الإدريسى فى صقلية فلدينا إشارة طيبة أوردها الصفدى فى «الوافى بالوفيات» ، ولا نعلم من أين استقى المعلومات التى أوردها فيها ، ويغلب على الظن أنها ترجع إلى كتاب ابن بشرون ، ومن أسف أن هذا الكتاب قد ضاع ، وقد لاحظنا أن ما نقله العماد الأصفهانى عن ذلك الكتاب خاصاً بالإدريسى مضطرب مختلط بترجمة أخرى ، وقد سقطت من المخطوط ورقة أو

(١) أمارى ، تاريخ مسلمى صقلية ، ج ٣ ص ٤٨٦ والهوامش .

أكثر لابد أنها كانت تضم أول ترجمة الإدريسى ، وربما كانت هناك التفصيلات التى يوردها الصفدى فى كتابه .

واستناداً إلى ما ذكرناه عن زيارتىْ الإدريسى لصقلية وتعرُّفه برجار الثانى فى الأولى منهما ، ثم استقراره فيها وشروعه فى العمل فى الثانية نقول — اعتماداً على كلام الصفدى — أن رجار « أكرم نزله وبالغ فى تعظيمه » ويسر له طريق العمل ، وبدأ الادريسى بعمل صورة الأرض على الفضة ، فلما فرغ منها كافأه مكافأة سنية ، وألح عليه فى الاستمرار فى العمل معه فاستجاب « ورتب له — الملك — كفاية لا تكون إلا للملوك ، وكان يجئ إليه راكباً بغلة ، فإذا صار عنده تَنَحّى عن مجلسه ، فيأتى ، فيجلسان معاً[1] » أى أن الادريسى لم يكن مجرد عالم يخدم ملكا بعلمه ، بل كان صديقاً له أثيراً لديه ، يجلسان معاً ويتحدثان فى طريقة العمل ويتشاوران فيما يعرض لهما من المشاكل ، وهذه الصورة معقوله ، فإن رجار الثانى كان شديد الاهتمام بهذه العلوم التى برع فيها الإدريسى وهى الجغرافية والطب والنبات والحساب والفلك ، لا يكاد يسمع بأحد الظاهرين فيها إلا عنى به وشجعه على العمل شأنه فى ذلك شأن معظم ملوك النورمان كما رأينا ، وقد وجد عند الإدريسى فوق ما يطلب من هذه العلوم كلها ، فزاد قدره عنده وأنس إليه ، واتصلت بين الرجلين صداقة كانت ثمرتها هذه الكتب الجليلة التى خلفها الإدريسى .

ولم تتغير حال الادريسى بعد وفاة رجار الثانى ومجئ غليالم الأول ، ولكن أحوال الدولة النورمانية نفسها تغيرت ، فقد اشتد التنافس على السلطان بين معاونى الملك وخرج الأمر عن يده ، واشتد النزاع بين اثنين من مستشاريه هما اصطفان وماتيو ، وكان بيت بنى حمود — والعرب تبعاً لذلك — من خصوم الأول وأنصار الثانى ، فاجتهد اصطفان فى التأليب على العرب متعللا بأن

---

(١) الصفدى ، الوافى بالوفيات ، المكتبة الصقلية ، ص ٦٥٨

الموحدين ، وقد أصبحوا سادة المغرب كله واستعادوا ما كان بيد النورمان من موانيه مثل المهدية وصفاقس وطرابلس ، يتأهبون لاستعادة صقلية مستعينين بمن فيها من المسلمين ، فكان من نتائج ذلك قيام النصارى على المسلمين فى بلرم كما ذكرناه ومبارحة الادريسى هذا البلد ، ولهذا فإننا نستطيع القول بأن السنوات الأخيرة من حياة الادريسى لم تكن سعيدة ولا هادئة ، نعم إنه استمر يعمل وأنجز كتاب « بهجة الأنس » ولكن العمل نفسه كان عسيراً فى الظروف التى ذكرناها ، خاصة وقد غضب غليالم الأول على القاسم بن أبى عبد الله محمد ابن محمد بن أبى القاسم بن حمود واستصفى أملاكه وأبعده ، وصيره فى الحالة التى وجده عليها ابن جبير .

منهج الإدريسى وطريقته فى العمل

يدل الادريسى فى « نزهة المشتاق » على علم واسع بالجغرافية والفلك والحساب والتاريخ ، وتدل النقول الباقية لدينا من كتابه عن « الأدوية المفردة » على علم واسع بالأدوية والأعشاب ، فقد كان هذا الكتاب من المراجع الرئيسية فى هذا الباب ، حتى لقد نقل عنه ابن البيطار مائة مرة [(١)] . أى أنه كان متمكناً تماماً من العلمين اللذين أثرت عنه فيهما كتب ، وشهرته كنباتى لا تقل عن شهرته كجغرافى ، حتى أن ابن أبى أصيبعة ذكره كنباتى فقط ، دون إشارة إلى تواليفه فى الجغرافية .

وقد أورد الإدريسى فى فاتحة نزهة المشتاق طائفة من الكتب الجغرافية التى اعتمد عليها ، لحسب نفر من الباحثين أن هذه كل مراجعه ، وعددها عشرة

(١) انظر تعليق عبد القادر نور الدين وهنرى جاهيه على نص ابن أبى أصيبعة وترجمته الفرنسية ، المصدر الذى ذكرناه ، ص ١٦٠ — ١٦١ . وقد ذكرا فى ذلك النص أن وفاة الادريسى كانت سنة ٥٦١/١١٦٦ ، وهكذا أيضاً قال لكليرك .

هى : « كتاب العجائب للمسعودى ، وكتاب أبى نصر سعيد الجيحانى وكتاب أبي القاسم عبيد الله بن خرداذبة ، وكتاب أحمد بن عمر العذرى ، وكتاب أبى القاسم محمد الحوقلى البغدادى ، وكتاب جاناخ بن خاقان الكيماكى ، وكتاب موسى بن قاسم القردى ، وكتاب أحمد بن يعقوب المعروف باليعقوبى ، وكتاب اسحق بن الحسن المنجم ، وكتاب قدامة البصرى ، وكتاب بطلميوس الأقلودى ، وكتاب أُرُسْيُوس الانطاكى » . وثمانية من هذه الكتب معروفة لنا ، فكتاب العجائب لأبى الحسن على بن الحسين المسعودى (توفى ٣٤٥ أو ٣٤٦/٩٥٦) هو أخبار الزمان وعجائب البلدان ويسمى أيضاً « الجمان فى مختصر أخبار الزمان »[١] وهو من أهم كتب المسعودى الجغرافية التاريخية ، وكتاب أبى نصر سعيد الجيحانى موضع تساؤل كبير ، لأن المعروف لنا هو أبو عبد الله محمد ابن أحمد الجيحانى (ويكتب الجيحانى أيضاً) ، وكان وزيراً فى البلاط السامانى فيما بين سنة سنتى ٢٧٩/٨٩٢ و ٢٩٥/٩٠٧ وقد صنف كتابا احتذى فيه كتاب قدامة بن جعفر عن الخراج ، ذكره المقدسى فى فاتحة أحسن التقاسيم ، وقد عثرنا على مخطوطة منه فى كابل[٢] ، ونقل منه مؤلف « حدود العالم » نقولا كثيرة ، وقد أثبت بارتولد الذى قام بنشر هذا الكتاب الأخير أن كتاب الجيحانى أول محاولة عربية لرسم صورة (أى خريطة) للعالم ، ثم التعريف بأعلامها الجغرافية فى كتاب[٣] ، وقال بارتولد أن مؤلف ذلك الكتاب اعتمد فى رسم خرائطه على خرائط بطلميوس ، ولكنه خالفه بعض الشىء فى حدود خطوط

---

(١) لم نعثر على أصل هذا الكتاب ، ولكن على مختصر صغير له توجد منه مخطوطة فى المكتبة الأهلية فى باريس ، وقد ترجمه كارا دى فو إلى الفرنسية ونشره فى باريس سنة ١٨٩٨ بعنوان : *L'Abregé des Merveilles* ثم نشر النص العربى السيد عبد الله الصاوى فى القاهرة سنة ١٩٣٨

(٢) عثر على هذه المخطوطة المستشرق فراى ، وكتب عنها مقالا فى مجلة بيزانطيون :
R. Frye, *Note en the Jayhanī Manuscript in Kabul,* Apud Byzantion XVIII, 1948.

(٣) نشر كتاب « حدود » العالم المستشرق بارتولد فى لينتجراد سنة ١٩٣٠ والكتاب صغير ، ولكنه يضم ٧٨ خريطة مع مقدمة روسية مطولة .

العرض ، وذهب بروكلمان إلى أن كتاب الجيحانى وكتاب حدود العالم متشابهان تماماً (١) .

أما كتب ابن خرداذبة والعذرى وابن حوقل واليعقوبى فمعروفة متداولة ، وبقىَ كتابا جاناخ بن خاقان الكيماقى وموسى بن قاسم القردى دون أن يتعرف عليهما أحد . وكتاب قدامة البصرى هو الخراج لقدامة ابن جعفر ، وكتاب بطلميوس معروف ، وقد تحدثنا فيما سبق بما فيه الكفاية عن كتاب أُرُسيوس أو هروشيُش ، وكتاب اسحق بن الحسن (أو حسين) المنجم هو « كتاب آكام المرجان فى ذكر المدائن المشهورة بكل مكان » ، وهو معجم جغرافى يظن أن مؤلفه مغربى أو أندلسى كتبه خلال القرن الرابع الهجرى (٢) .

وإذا نظرنا إلى هذه الكتب فى مجموعها لاحظنا أنها كلها ، فيما عدا كتاب العذرى ، قد كتبت فى القرن الرابع الهجرى فى حين أن الإدريسى كتب كتابه فى القرن السادس الهجرى . فهل معنى ذلك أن اطلاع الادريسى على المؤلفات العربية فى الجغرافية وقف عند ذلك الحد ولم يمتد إلى ما ألِّفَ فى القرن الخامس

---

(١) انظر ، بروكلمان ، تاريخ الأدب العربى ، ملحق ١ ص ٤١١
والمشكلة بعد هذا كله هى مشكلة اسم المؤلف كما كتبه الادريسى ، وهو يختلف عن اسمه المعروف لدينا .

(٢) نفيس أحمد : جهود المسلمين فى الجغرافية ، ترجمة فتحى عثمان ، مجموعة الألف كتاب ، القاهرة بدون تاريخ ، ص ٧٧

وذكر المؤلف أن الرجل كتب كتابه فى مراكش فيما بين سنتى ٣٤٠ و ٤٥٤/٩٥١—١٠٦٣ أى أنه من أهل القرنين الرابع والخامس الهجريين . وقد أخذ نفيس أحمد هذه المعلومات من بروكلمان (ملحق ١/٥٠٤) ، وكلام بروكلمان على صحته : كتب أيضاً فى القرن الثالث الهجرى ، وربما يكون قد كتبه فى ٩٥١/٣٤٠ وعلى أى الأحوال قبل سنة ١٠٦٣/٤٥٤ وهى سنة اختطاط مدينة مراكش ، ولم يذكرها هو فى كتابه ، وعنوانه : « آكام المرجان فى ذكر المدائن المشهورة بكل مكان » وقد انتفع الادريسى بهذا الكتاب بصفة خاصة فى كتابه « المهج والفرج » (مخطوط بمكتبة حكيم أوغلو فى استامبول رقم ٦٨٨) . وقد وجدت نسخة من آكام المرجان فى المكتبة الأمبروسية فى الفاتيكان برقم H. 104 ، ونشرها مع ترجمة إيطالية انجيلو كودازى فى روما ١٩٢٧ :

Il Compendio, geografico - arabo, publicato i tradotto di Angelo Codazzi, Roma 1927, Rend. d. Lincei, S. VII, vol. V, 372 - 463.

كله والنصف الأول من السادس ؟ بل حتى تلك المؤلفات التى كتبت قبل نهاية القرن الرابع ينقص منها الكثير مما نفترض أن الإدريسى لا بد أن يكون قد اطلع عليه مثل كتاب البلدان لأبى بكر أحمد بن إسحاق بن الفقيه (كتب حوالى ٢٨٩/٩٠٢) وكتاب محمد بن أبى مُسلم الجَرْمى الذى عاش و كتب فى أيام الواثق العباسى واعتمد الجيحانى وأبو عبيد البكرى عليه فيما كتبا عن شرقى أوربا ، ورحلة سليمان التاجر (كتبت حوالى ٢٣٧/٨٥١) التى نقلها وعلق عليها أبو زيد السيرافى (حوالى ٣٠٤/٩١٦) ووصلت إلينا ونشرها لانجليز باسم «سلسلة التواريخ» خطأ ، وكتاب الأعلاق النفيسة لأبى على أحمد بن عمر ابن رُسته (كتب فيما بين سنتى ٢٩٠ و ٣٠٠/٩٠٣—٩١٣) ، وكتاب رسم الربع المعمور المعروف بصورة الأرض لمحمد بن موسى الخوارزمى (كتب بعد ٢٣٢/٨٤٦) ، وغيرها كثير ، وقد اكتفيت بالإشارة إلى هذه لأنها أصولٌ ما كان يمكن الاستغناء عنها بالنسبة لرجل كهذا تدل كتاباته على اطلاع واسع وتكوين علمى متين فى الفروع التى تخصص وكتب فيها . وإن الانسان ليدهش لغياب اسم الخوارزمى بالذات من هذه القائمة ، فهو كان فى ذلك الحين المرجع الأول لكل من تناول الرياضة والفلك والجغرافية على مذهب كلاوديوس بطلميوس ، إذ أنه كان أول من استخدم الترجمة العربية لجغرافية بطلميوس وصاغها على النحو الذى استعملها به العرب(١) هذا إلى مؤلفاته الكثيرة فى الرياضيات .

---

(١) انظر : J. Lelewel, *Geographie du Moyen Âge*, Epilogue, Paris 1852

Aldo Mieli, *La Science arabe*, pp. 14-32.

J. Ruska, *Neue Bausteine zur Geschichte der arabische Geographie*. Geographische Zeitschrift, 1918 pp. 77 sqq.

C. Nallino, *Al-Ḥwarizmī e suo rifacimiento della Geografía di Tolomeo*. RAL. serie V, vol. 2, 1ª. Roma 1894-95.

Afrika nach der Bearbeitung der Γεωγραφιχή ύφήνπ δις des Claudius Plotemalus von al-Ḥwarizmī, herausgegeben von H. von Mzik in Denkschrift der Wiener Akkademie, 59, 4, 1916.

ولكن قارىء « نزهة المشتاق » يتبين بوضوح أن الإدريسى عرف النتائج الرياضية والجغرافية التى وصل إليها أولئك العلماء واستخدمها استخداماً صحيحاً ، ويكفى أن نعرف أنه خير من استخدم جغرافية بطلميوس من العرب وغير العرب إلى أيامه ، بل هو صححها وأضاف إليها فى كثير من المواضع ، ويكفى أن نتصور الطريقة التى عمل بها صورة الأرض على قطع صغيرة من الفضة ثم ضَمَّه بعضها إلى بعض فى شكل دائرة أو كرة ، ونقله بعد ذلك رسوم كل قطعة إلى « لوح الترسيم » كما يقول ليعمل الخرائط اللازمة لكتابه ، ثم قيامه بحساب المسافات والأبعاد واستعماله البركار وغيره من أدوات الرسم فى القياس وتحديد المواقع ، ولا بد كذلك أنه كان حاذقاً فى استخدام الاسطرلاب والصفيحة وما إليهما من أدوات القياس الفلكية ، هذا إلى معرفته بالزيوج وقدرته على الانتفاع منها ، بل تصويب تقديراتها فى أكثر من موضع ، وهذا كله لا يتأتى إلا بعد اطلاع واسع على مراجع أكثر من هذه الكتب القليلة التى أوردها فى مقدمة كتابه .

وربما جاز لنا هنا أن نلقى شيئاً من الشك على أصالة هذه المقدمة جملة ، فإن الادريسى لا يشير إلى نفسه أو إلى عمله فى الكتاب أدنى إشارة ، فبعد فاتحة بليغة يقول : « فإن أفضل ما عُنى به الناظر ، واستُعمل فيه الأفكار والخواطر ما سبق الملك المعظم رجار المعتز بالله المقتدر بقدرته ، ملك صقلية وإيطالية وأنكُبَرْده (لومبورديا) وقلورية (كالابريا) وإمام رومية الناصر للملة النصرانية . . . الخ » ثم يقول بعد ذلك : « إنه لما اتسعت أعمال مملكته ، وتزايدت همم أهل دولته . . . أحب أن يعرف كيفيات بلاده حقيقة ، ويُقلِّبها يقيناً وخبرة ، ويعلم حدودها ومسالكها براً وبحراً ، وفى أى إقليم هى ، وما يخصها من البحار والخلجان الكائنة بها ، مع معرفة غيرها من البلاد فى الأقاليم السبعة التى اتفق عليها المتكلمون ، وأثبتها فى الدفاتر الناقلون والمؤلفون ، وما لكل إقليم منها من قسم بلاد تحتوى عليه ويرجع إليه ويعد منه ، بطلب ما

فى الكتب المؤلفة فى هذا الفن من علم ذلك كله مثل كتاب...[١] فلم يجد ذلك فيها مشروحاً مستوعباً مفصلا ، بل وجده منها مغفلا ، فاحضر لديه العارفين بهذا الشأن ، فباحثهم عليه وأخذ معهم فيه ، فلم يجد عندهم علماً أكثر مما فى الكتب المذكورة ، فلما رآهم على مثل هذه الحال ، بعث إلى سائر بلاده ، فاحضر العارفين بها ، المتجولين فيها ، فسألهم عنها بواسطة[٢] جمعاً وأفراداً ، فما اتفق فيه قولهم ، وصح فى جمعه نقلهم أثبته وأبقاه . وما اختلفوا فيه ألغاه وأرجاه ، وأقام فى ذلك نحواً من خمس عشرة سنة ، لا يخلى نفسه فى كل وقت من النظر فى هذا الفن والكشف عنه ، والبحث عن حقيقته إلى أن تم له فيه ما يريده... »[٣] وهكذا يسترسل الكلام إلى آخر الفاتحة ، ثم يدخل فى المقدمة الجغرافية رأساً ، فأين الادريسى من ذلك كله ؟ أين نصيبه من العمل إذا كان رجار قد فعل ذلك كله ؟ أم أنه يريد أنه هو الذى فعل ولكنه — من باب الاحترام — نسب ذلك إلى الملك ؟ الحق أننى كلما أمعنت النظر فى هذه المقدمة أحسست أنها ليست للادريسى ، أو كأن شيئاً سقط منها فأصبحت وكأنها مبنية للمجهول . ولو أننا تصورنا أن هذا الناقص يقع بعد لفظ « بواسطة » كان شيئاً فى معنى « العبد الفقير مؤلف هذا الكتاب أبى فلان الفلانى » لاستقام المعنى بعض الشىء ، ولأصبح ما بعد هذه الإضافة هو عمل الادريسى وهو الثابت الصحيح . ولعل الرجل بعد أن فرغ من الكتاب وجاء دور كتابة الفاتحة أحس بحرج ، إذ كيف — وهو الشريف العلوى الادريسى — يرفع كتابا إلى ملك نصرانى ؟ أقصد الناحية الأسلوبية البحتة ، فإن فواتح الكتب وإهداءاتها إلى الملوك والأمراء فى تلك

---

(١) هنا يرد ذكر الكتب التى ذكرناها آنفا .

(٢) اقترح بعض الباحثين قراءة هذا اللفظ « بواسطتى » ولا محل لهذا التعديل ، فإن المراد أنه سألهم بواسطة مترجم .

(٣) نشر هذه المقدمة أمارى فى المكتبة الصقلية ، ص ١٤ وما بعدها .

الأيام كانت تتطلب الثناء المبالغ فيه وتعظيم المُهدى إليه وتواضع المُهدِى ، وهذا الأسلوب فى التقديم معقول مقبول فى المحيط الإسلامى العربى ، ولكن حالة الادريسى فريدة ولا نظير لها ، هو ليس شاعراً مادحاً كأولئك الذين ذكرناهم ، إنما هو شريف علوى من العسير عليه جداً أن يكتب شيئاً يعيره به الناس بعد ذلك ، خاصة والقرن السادس الهجرى كله كان عصر نهضة عربية إسلامية ، فالأيوبيون فى المشرق والموحدون فى المغرب يعملون فى جد لرفع الهمم وإعلاء كلمة الإسلام ، ثم يجئ الادريسى ، وهو سليل أشرف بيوت العروبة والإسلام فيتطامن ويتواضع فى عبارات لا يمكن أن يؤولها خصوم بيته الحمودى على أنها مجرد عبارات تقليدية ؟ لهذا جاءت المقدمة مبهمة بالنسبة لنصيب الادريسى ، وهى على هذه الصورة تعفيه من كل لوم . لهذا كله أعتقد أن هذه الفاتحة ليست من قلمه ، فإما أنه كتب الفاتحة بطريقته العلمية التى تتبين فى قسمها الثانى ثم أضاف إليها أحد رجال البلاط من العرب ما أراد ، أو أن هذا الغير قد قام بإنشائها كلها ، وهنا نستطيع أن نجد عذراً عن هذا النقص الواضح فى المراجع التى جاء ذكرها فيها .

نقول هذا لأن الباحثين تبينوا عند دراسة الأجزاء المختلفة من هذه الجغرافية أن الادريسى رجع إلى أكثر منها بكثير ، وقد تبينت فى إعداد الجزء الخاص بمصر أن الرجل رجع إلى ما كتبه أبو عبيد البكرى عن مصر ، نعم إنه لم يطلع على ما كتب القضاعى وهو معاصره ، ولكن إهمال كتب المعاصرين لم يكن عيباً فى تلك الأيام وخاصة فيما يتصل بالجغرافية ، فإن كتبها لم تكن تذيع كما تذيع كتب الأدب والفقه ، وكانت شهرة الكتاب فيها لا تطير إلا بعد زمن طويل .

ولكننا مع هذا كله لا نستطيع أن نفهم كيف أهمل الادريسى مؤلفين لا يمكن أن يقال إنه لم يعرف مؤلفاتهم ، فأين مؤلفات أبى الريحان البيرونى (٣٧٢ — بعد سنة ٩٧٢/٤٤٢ — ١٠٥٠) : وأين كتاب أحسن التقاسيم للمقدسى

وقد كتب سنة ٣٧٥/٩٨٥) ؟ بل أين جغرافية الرازى للأندلس ؟ هل يمكن أن يذكر ابن خرداذبة ولا يذكر البلخي ؟ أو يذكر العذرى ويُهمل الرازى ؟ نستطيع أن نفهم هذا فيما يتصل ببلاد زارها الإدريسى وعرفها بنفسه مثل مصر وآسية الصغرى والمغرب والأندلس وصقلية وجنوبى إيطاليا ؛ ولكن ما عذره فى إهمال البيرونى ؟ بل كيف يمكن أن يقال إنه لم يسمع به وقد كان ذكره على كل لسان فى نواحى الشرق العربى التى زارها الادريسى ؟ إننا لا نذكر البيرونى لمجرد أن اطلاع الادريسى على مؤلفاته كان يعينه على إعطاء صورة للهند رايرانْشَهر(١) أدق وأوفى مما نقرأ فى « نزهة المشتاق » بل لأن أبا الريحان هو الرياضى الفلكى الجغرافى المسلم الوحيد الذى كان يستطيع أن يضيف إلى مفهوم الجغرافية عند الادريسى شيئاً جديداً حقاً ، فإن نظرياته السليمة فى الفلك والجغرافية ، وآراءه فى هيئة الأرض ومعالمها وتاريخها ، ثم نقده الرصين لنظريات بطلميوس الاسكندرى كانت كفيلة بأن تضيف للادريسى شيئاً جديداً وتخطو بجغرافيته خطوات واسعة إلى الأمام . لقد كان البيرونى كفيــلا بأن يضيف إلى جغرافية الادريسى عمقاً ينقصها بشكل واضح ، لان أبا الريحان بين جغرافيينا هو ابن خلدون بين مؤرخينا ، وكما لم ينتفع بأنظار ابن خلدون إلا تلاميذه المقربون مثل تقى الدين أحمد بن على المقريزى ، فإن الذين انتفعوا بكلام البيرونى من جغرافيينا قليلون جداً(٢) .

ولكن ، يبدو لنا أن الإدريسى بعد أن قرأ ما قرأ من كتب الجغرافية والفلك ، وبعد أن ساح فى البلاد على قدر ما استطاع ، بدأ يرتسم فى ذهنه

---

(١) مصطلح جغرافى يراد به عند ياقوت الأراضى التى تضم العراق وفارس والجبال وخراسان ، وعند ابن رستة : خراسان وسجستان وكرمان وفارس والأهواز والجبال وآذربيجان والموصل والجزيرة انظر : Wadie Jwaideh, *The introductory chapters of Yakūt's Muʿdjam al-Buldān* (Laiden, Brill, 1959) p. 40, n°. 2

(٢) راجع عن آراء البيرونى ونظرياته ما يقوله نفيس أحمد فى « جهود المسلمين فى الجغرافية » ترجمة فتحى عثمان ، ص ٦٤ وما بعدها ، وص ٢٤٢ وما بعدها .

تصور جديد لجغرافية الأرض ومنهج جديد لكتابتها؛ تصور يختلف تمام الاختلاف عما سبقه إلى ذلك الحين: تصور عام يشمل الأرض كلها على أنها كُلٌّ واحد كل ما فيه جدير بالوصف والتحقيق، فلا يقتصر التحقيق على حوض البحر الأبيض كما عند بطلميوس أو على عالم الاسلام كما عند معظم جغرافيي العرب إلى ذلك الحين، تصور جغرافى خالص لا يختلط بالتاريخ هذا الاختلاط الذى جعل الكثير من كتب الجغرافية كتب تاريخ أيضاً كما نجد عند أبى عبيد البكرى، ولا يخلط بين الحقيقة والاسطورة كما نجد عند الهَمْدَانى: تصور جغرافى علمى خالص. وبناء على هذا التصور رسم منهجه: منهج مشاهدة وقياس ومقارنة وربط بين الأجزاء بعضها بعض ومراعاة النسب بينها، وعمل صورة كاملة للأرض ثم كتابة وصف كامل لهذه الصورة يشمل وصف هيئتها العامة وتقسيمها بعد ذلك إلى مناطق يستقصى الكلام عنها فى تفصيل ويجمع عنها كل ما تيسر له من المعلومات، فما شهده بنفسه أثبته كما رآه، وما لم يشهده سأل عنه أهله ومن رحلوا إليه وساروا فى طرقه أو أبحروا فى أمواهه أو اشتغلوا بالتجارة فيه. ويستكمل ذلك بما عسى أن يجده فى كتب الجغرافية التى تتيسر له. ولا نبالغ إذا قلنا إنه رسم منهجه كما يرسمه أى جغرافى معاصر، فإن الذى يتصدى اليوم لكتابة جغرافية للمغرب مثلا لا يبدأ بقراءة أبى عبيد البكرى بل ينظر أولا فى كتب المساحة والإحصائيات والدراسات الجزئية عن الجغرافية الطبيعية ثم البشرية، ويعتمد أولا وقبل كل شىء على المصورات الجغرافية والأوروجرافية ورسوم القطاعات وبيانات مراكز الارصاد وما إلى ذلك.

وليس معنى هذا أن الادريسى فكر فى هذه العناصر كلها وهو يرسم منهجه الجغرافى، فإن تصور الجغرافية على هذا النحو لم يولد إلا بعد عصره بقرون، ولكنه على أى حال فكر فى منهج جديد أو بتعبير أدق: سار فى طريق جديد، هو الطريق الذى وصل بالجغرافية إلى ما هى عليه اليوم، وتطلب

منه السير في ذلك الطريق عناصر لم يجدها فيما بين يديه من الكتب ، لا مصورات عامة أو جزئية دقيقة ولا قياسات يمكن التعويل عليها ، ولا أوصاف للنواحى يمكن الاعتماد عليها ، ولا تفاصيل موثوق فيها كل الثقة عن أجناس البشر ومصادر ثروتهم وميادين نشاطهم وإنتاجهم . وكان عليه أن يبدأ هو بذلك ، فقرر أولا أن يرسم صورة شاملة للأرض حتى يسير على خطة واضحة فى عمله ، ثم قسم هذه الخريطة إلى أقسام صغيرة ، ومضى يبحث المعلومات الموجودة عن كل قسم ويحققها بسؤال من يعرفونها ومقارنة أقوال بعضهم ببعض واستخراج شيء يمكنه الاطمئنان إليه من ذلك كله .

وهذا كله يعطينا فكرة عن المشاكل التى واجهت الادريسى عند ما شرع فى تخطيط جغرافيته ، والطريقة التى لجأ إليها فى علاج هذه المشاكل ، فهذا رجل تنبه فى أوائل القرن السادس الهجرى / الثانى عشر الميلادى إلى المشاكل التى واجهها الجغرافيون المحدثون فى القرن الثامن عشر الميلادى ، واجتهد فى حلها بالوسائل التى كانت فى استطاعته ، ومن الواضح أنها مشاكل لا يستطيع حلها رجل واحد ، إذ الأمر محتاج إلى هيئة أو دولة تؤيده وتعينه ، وقد وجد بعض هذا التأييد عند رجار الثانى ، فأمده بالمـال وهيأ له وسائل العمل ، وأضفى عليه حماية الدولة ووسائلها ، فلم يلبث مشروعه أن خرج إلى حيز الوجود ، وأياً كانت الملاحظات التى أبداها العلماء على جغرافيته ، سواء بالنسبة لتصوره الجغرافى العام أو للأوصاف الجزئية أو أبعاد البلاد وأطوال الطرق أو مواقع المدن وحدود النواحى ، فإنه يكفى الادريسى أنه أول من تصدى لعمل جغرافية كاملة للكرة الأرضية معتمداً على أساس علمى تجريبى ، ووفق فى ذلك إلى حد كبير ، فهو مِنْ ناحيةٍ القمة التى وصل إليها العلم الجغرافى فى العصور القديمة والوسيطة ومن ناحية أخرى أول جغرافى حديث .

وقد بنى الادريسى جغرافيته على مفهومات علمية صحيحة مثل كرويةِ الأرض وخطِّ الاستواء والأقاليمِ المناخية التى تتدرج من ذلك الخط إلى القطب واستطراقِ

بحار العالم الكبرى بعضها إلى بعض وتعادلِ منسوب الماء فيها والبحر وأثره فى المناخ والجبال ودورها فى تكييف الجو وتوجيه الرياح وسقوط الأمطار وما إلى ذلك . وأيا كان حكمنا اليوم على هذه المفهومات فقد كانت ثابتة فى رأيه لا يشك فيها ، فكروية الأرض عنده ثابتة لا شك فيها ، ومن هنا فهو لا يعرض نظريات أخرى فى صورة الأرض ويترك للقارئ أن يختار ما يراه منها كما فعل ياقوت(١) ، وخط الاستواء عنده مفهوم جغرافى ثابت يبنى عليه تقسيمه للأرض إلى أقاليم ، وهو لا يتردد بين خطوط مختلفة ليتخذ منها خطاً رئيسياً يبنى تقسيمه عليه ، وإنما يتخذ الخط المار بالجزائر الخالدات ويثبت عنده . ومعظم هذه المفهومات الأساسية التى ثبت عندها صحيح ، ومن هنا فإن معظم النتائج التى وصل إليها صحيحة سابقة لعصره بمراحل رغم ما تبين من خطأ بعضها بعد ذلك بقرون ، كاعتقاده بثبات الأرض وسط قبة الفلك ودوران الكواكب الأخرى حولها ، وقوله بأن هناك جبلا عظيما محيطاً بالأرض كلها يسمى جبل قاف ، وهو معذور فى هذه الأخطاء ، إذ كيف كان يستطيع أن يتبين أن جبل قاف خرافة إذا كان الناس لم يصلوا إلى آخر الأرض ويتبينوا ذلك إلا بعد ذلك بقرون كثيرة ؟ ونستطيع أن نتتبع المنهج الذى تصوره الادريسى لعمل جغرافيته للأرض ، ثم سار عليه بعد ذلك بدقة فيما يلى :

١ — فيما يتصل بالخريطة العامة الأساسية اعتمد الادريسى على خريطة بطلميوس(٢) ، لأنهـا تشمل الأرض كلها ، ولا يبعد أن يكون قد بدأ بنقلها

---

(١) ياقوت ، معجم البلدان ، طبعة القاهرة سنة ١٩٠٧ ، ج ١ ص ١٣ وما بعدها ، وراجع الترجمة الانجليزية لمقدمة ياقوت بقلم وديع جويدة ، ص ١٩ وما يليها .

(٢) يذهب كونراد ميلر فى مقدمة مجموعة الخرائط العربية التى قام بنشرها إلى أن الادريسى لم يعتمد على خرائط بطلميوس بصورة مباشرة ، بل على نسخ منها قام بعملها مرينوس الصورى ، وربما كان هذا صحيحاً . فسنرى بعد قليل أن الغالب أن الخرائط الجغرافية التى رسمها بطلميوس وجعلها الجزء السابع من كتابه فى الجغرافية قد ضاعت من زمن بعيد ، وربمـا تكون خريطة مرينوس الصورى قد اعتبرت بدلا منها . وأخذها الادريسي على أنها لبطلميوس نفسه .

مكبرة لكى يستطيع بعد ذلك إدخال ما يرى من التعديلات عليها . ولكن بطلميوس كان يتصور الأرض مسطحة ، وقد رسم خريطته على هذا الأساس ، فكان على الادريسى أن يعدل الرسم على أساس كروية الأرض ، ويبدو أن الطريقة التى لجأ إليها فى ذلك هى التى تحدثت عنها مادة « الوافى بالوفيات » حديثاً مبهما كما يلى : « وهو — أى رجار — هو الذى استقدم الشريف الادريسى صاحب كتاب نزهة المشتاق فى اختراق الآفاق » من العدوة ، ليصنع له شيئاً فى شكل صورة العالم ، فلما وصل إليه أكرم نزله وبالغ فى تعظيمه ، فطلب منه شيئاً من المعادن ليصنع منه ما يريد ، فحمل إليه من الفضة الحَجَر (أى الخام) وزن ٤٠٠٠٠٠ درهم ، فصنع فيه دوائر كهيئة الأفلاك ، وركب بعضها على بعض ثم شكلها له على الوضع المخصوص[١] » ، وتفسير هذه العبارة فيما أرى أن الادريسى أراد أن يحول الرسم المسطح إلى رسم ينطبق على كرة ، فأتى بصفائح فضة ورسم على كل منها ما رسمه بطلميوس فى كل من الأقاليم السبعة ، ثم أتى بكرة — من الخشب مثلا — فى الحجم المطلوب ، ثم أدار حول نصفها الأعلى ابتداء من خط الاستواء الصفيحة الأولى التى تمثل الإقليم الأول ، ثم أدار صفيحة الإقليم الثانى فالثالث وهكذا إلى السابع (دوائر على هيئة الأفلاك وركب بعضها على بعض ثم شكلها على الوجه المخصوص) ، وعبارة « شكَّلها على الوجه المخصوص» يراد بها أنه قَطَع من صفائح الفضة ما تطلبه تطبيق الصفائح على وجه الكرة ، وقد يكون الادريسى قد فعل هذا مستعملا شيئاً غير الفضة — الورق مثلا — واختلط الأمر على الصفدى أو مَن نقل عنه فلما تم الأمر على الورق نقله على صفائح الفضة .

ولا بد أن هذا التطبيق اقتضى من الادريسى عمليات حسابية كبيرة ، لأن

---

(١) المكتبة الصقلية ، ص ٦٥٧ — ٦٥٨

المسألة لم تكن مجرد قطع الزائد من صفائح الفضة أو الورق ، بل حساب ذلك القطع بحسب ما تقتضيه الانحناءات ثم تعويضه .

٢ — ووجد الإدريسى بعد ذلك أن بطلميوس يكتفى بتقسيم الأرض إلى أقاليم أى مناطق عرضية ، والمنطقة الواحدة تدور حول الكرة كلها دون حدود ، مما يصعب معه توقيع الأماكن والأعلام الجغرافية بالدقة ، فقسم محيط الكرة طولا إلى عشرة أجزاء متساوية بخطوط تبدأ من قطب الكرة الأعلى وتنتهى عند قطبها الأسفل ، على طريقة خطوط الطول اليوم ، وبهذا حصل على مستطيلات ، كل منهم يضم مساحة معينة من الأرض وما يقع فيها من الأقطار والمعالم الجغرافية .

أما الأطوال قبل الإدريسى فكانت أطوالا فلكية لا جغرافية ، بمعنى أن الفلكيين قسموا قبة الفلك فوق الأرض إلى ٣٦٠ درجة ثم حرروا ما يمكن أن يقع مقابل كل خط من مدن الأرض ، وقد جعلوا هذا التقسيم بالنسبة لمحيط الأرض عند خط الاستواء ، وقالوا إن الدرجة تعدل ٢٥ فرسخاً ، وتصوروا أن خطوط الطول هذه خطوط مستقيمة متوازية ، ثم أنهم اختلفوا حول خط الطول الذى يتخذ أساساً للحساب (كما نقول نحن خط جرينيتش اليوم) فذهب اليونان إلى أنه الخط المار بساحل المحيط الأطلسى ، وذهب آخرون إلى أنه الخط المار بجزائر السعادات أو فورتوناتوس ، ولا نعلم على وجه التحديد إن كان المراد بها جزائر الكناريا س أو جزائر الأزورس ، أما الهنود والفرس فقد اتخذوا الخط المار بما يسمى قبة أرين أو قبة العرين ، ولا ندرى إن كانت فى الهند أو فى جزيرة فى المحيط الهندى على خط الاستواء ، والنتيجة أن خطوط الطول هذه كانت خطوطاً وهمية فلكية لا تعين على شىء ، وقد أشار إلى ذلك أبو الريحان البيرونى(١) .

(١) راجع كلامه عند ياقوت ، معجم البلدان ، ١/٣٩

أما هذه الأطوال التي ابتكرها الادريسى لخطوط تقسيم محدودة المعالم على خريطته ، وهى وسيلة عملية واضحة الفائدة بالنسبة لمن يستعمل هذه الخرائط ، وقد اتخذ الخط الرئيسى ذلك المار بالجزائر الخالدات فى المحيط الأطلسى متابعاً فى ذلك بطلميوس .

٣ — وإلى جانب ذلك أخذ الإدريسى بخطوط العرض المعروفة ، فقسم المسافة بين خط الاستواء والقطب الشمالى إلى تسعين قسماً ، وسمى كل قسم درجة ، وقد فعل ذلك بطريق الحساب ، فى حين كان القدماء يقسمون قبة الفلك نفسها إلى ٣٦٠ درجة ، لكل نصف من نصفيها ١٨٠ درجة ثم يحاولون ضبط مواضع المدن بالنسبة لبروج الفلك ، فكان التقسيم والتوقيع لهذا غير دقيقين ، ومع أن تقسيم الادريسى لم يكن دقيقاً كل الدقة ، لأنه حسب للدرجة ٧٥ ميلا تقريباً ، إلا أنه مقارب للواقع بل أقرب إلى المعقول من التقسيم الفلكى الخالص ، ومن الممكن قياس الدرجات بالمقاييس العادية على حسابه ، وبهذا أمكنه أن يرسم على خريطته بالإضافة إلى حدود الأقاليم خطوط عرض يفصل بين كل منها والذى يليه شمالا وجنوبا ٧٥ ميلا تقريباً . ومن أسف أنه لم يضع خطوط العرض هذه على خرائط الأقاليم التى استخرجها من خريطة العالم التى رسمها .

٤ — وعندما ضبط الإدريسى توزيع البلاد على خطوط العرض على هذه الصورة تبين له أن بطلميوس لم يستوف نواحى المعمور من ناحية ، وأخطأ فى وضع نواح فى غير أقاليمها من ناحية أخرى ، فقد وجده ينتهى فى الشمال إلى الجزر البريطانية ، فى آخر الإقليم السادس ، ولا يضع بعد ذلك شيئاً ، فأكمل الجزر البريطانية وبلاد شمال أوروبا حتى فنلاندا وشمال الروسيا وبلاد اللاب Lappland ووضع ذلك كله فى الإقليم السابع ، وقال فى النص إن أقصى المعمور يصل إلى درجة ٦٨ شمالا فى حين أن هذه النواحى القاصية تصل فى

خرائطه إلى نحو درجة ٧٢ شمالا ، ومن هذا الخط الأخير إلى القطب لم يضع شيئاً على الخريطة ، لأنها بحسب ما انتهى إليه علمه بلاد شديدة البرودة لا تسكن .

وفيما يتصل بجنوب خط الاستواء ، وجد أن بطلميوس لا يتعداه قائلا أن وراء ذلك بلاداً غير مسكونة بسبب شدة الحرارة ، فصوب الادريسى ذلك ، ومد العمران إقليما وخُمسَين جنوب خط الاستواء ، ليضع فيه جزيرة سرنديب وما وصل إلى علمه من جزائر بحر الهند ، ثم منابع النيل ومنابع نهر النيجر ، وهو عنده نيل السودان ، ولم يضع بعد ذلك إلى الغرب شيئاً ، وإنما رسم مساحة أرضية واسعة غير واضحة الحدود ، وقال إنها بلاد غير مسكونة لشدة الحرارة وانعدام الرطوبة وقال : « ولم يقع فى قَسم القِسم الغربى وراء خط الاستواء بَحْرٌ يؤثر فيه هذا التأثير ، فبقى على كيفية طبعه من اليُبس ، لا يمكن به نباتُ نباتٍ ولا حياةُ حيوان » .

٥ — بعد هذا نزع الإدريسى هذه الصفائح أو الأوراق وبسطها ، وقام بالعملية التى قام بها مركاتور فى أواسط القرن السادس عشر الميلادى ، أى حَوَّل الخريطة الكروية إلى خريطة مسطحة ، مراعياً فى ذلك كل العمليات الحسابية والرياضية التى يقتضيها ذلك التحويل ، وهنا تظهر عبقرية الشريف الإدريسى ، لا كرياضى جغرافى فحسب ، بل كمجدد وصاحب نظر حصيف ومفكر سابق لأوانه(١) ، فإن تحويله جاء من الدقة بحيث أنه عندما عمل بعد

(١) Konrad Miller, *Mappae Arabicae, Arabische Welt und Landeskarten,* (6 vols. Stuttgart 1926-1928) 1, 2, p. 53.

O. J. Tuulio, *Le géographe arabe Idrīsī et la topographie baltique,* Ann. Soc. Fenn. B, XXX, 2, 1934.

وقد عاد توليو إلى هذا الرأى فى أبحاثه الأخرى عن الادريسى ، أنظر له :

Du Mouveau sur Idrisi وهو بحث نشر فى نفس الصحيفة (حوليات الجمعية الشرقية الفنلدية) مجلد ٧ قسمى ٣ و ٤ ، وانظر أيضاً :

O. J. Tallgren - Tuulio et M. Tallgren, *La Finlande et les autres pays baltiques orientaux* (Geographie VII, 4). Edition critique du texte arabe, avec facsimilés de tous les Manuscrits connus, traduction, étude de la toponomie, aperçu historiques, cartes et gravures ainsi qu un appendice donnant le text de VII 3 et VII 5, dans Studia Orientalia, Helsinki 1930.

ذلك كرة أرضية من الفضة وجعل النقاشين والرسامين ينقلون على مستطيلاتها محتويات كل مستطيل من مستطيلات الخريطة المسطحة ، جاء النقل دقيقاً كل الدقة ، فجاء كل بلد أو علم جغرافى فى موضعه وهذه الخريطة المسطحة هى التى يسميها الإدريسى لوح الرسم .

ونظن أن عمل لوح الرسم هذا وتحقيقه ووضع أسماء المواضع عليه هو الذى استنفد معظم الوقت الذى قضاه الادريسى فى هذا العمل ، فقد قرأ أولا ما كتبه بطلميوس وحقق المواضع الواردة فى نصه على خريطته — أى خريطة بطلميوس — واستكملها ، ثم أعاد قراءة ما لديه من كتب الجغرافية عن كل ناحية ووقع ما فيها من الاعلام على لوح الرسم ، ثم عمد بعد ذلك إلى تحقيق ذلك كله « فوقع اختيارهما — أى الإدريسى ورجار — على أناس أَلِبَّاء فطناء أذكياء ، وجهزهم رجار إلى أقاليم الشرق والغرب جنوباً وشمالا ، وسَفَّر معهم قوماً مصورين ليصوروا ما يشاهدونه عياناً ، وأمرهم بالتقصى والاستيعاب لما لا بد من معرفته ، فكان إذا حضر أحد منهم بشكلٍ أثبته الشريف الادريسى حتى تكامل له ما أراد »[(١)] . وينبغى أن نضيف هنا أن الادريسى لم يعتمد فقط على أولئك الذين يصفهم الصفدى بأنهم « أَلِبَّاءَ فطناء » بل اعتمد فى كثير من الأحيان على تجار أو سُفَّار من أهل تلك النواحى أو من جابوا أقطارها وبحارها ، وليس من الضرورى أن يكون التجار والسُّفَّار والملاحين عارفين بالمواقع الدقيقة للبلاد واتجاهات الأنهار وفروعها والبحار وخلجانها وأبعادها ، ومنهم من يقدر المسافات بالمراحل (جمع مرحلة وهى مسيرة يوم على ظهور الدواب ، والبغال تقطع فى اليوم ما بين ٣٥ و ٤٥ كيلومتراً) ومنهم من قدر بالميل الرومانى (وهو نحو ١٤٨١ متراً) ، ومنهم من قدر بالميل العربى (وطوله كما يتبين من قياسات الإدريسى يتراوح بين كيلومتر وكيلومترين) ومنهم من قدر بالميل

(١) الصفدى ، الوافى بالوفيات ، قطعة نشرها أمارى فى المكتبة الصقلية ، ص ٦٥٨

البحرى (وطوله نحو ٢٠٠٠ متراً) ، أو بالمجرى (وهو المسافة التى تقطعها السفينة الشراعية فى البحر فى يوم ، وهذه المسافة تتراوح بين ١٠٠ و ١٥٠ كيلومتراً) ، ونتيجة ذلك أن وقعت فى لوح الرسم مفارقات جسيمة فى تقديرات الأبعاد والاتجاهات . فأما فيما يتصل بالأولى وهى الأبعاد فقد كان على الادريسى أن يحوِّل كل بُعد منهـا إلى مقياس الرسم ، ثم يوقعه على الخريطة مستعيناً « بآلات الحديد » والمراد بها البركار والمثلث والمسطرة وما إليها . وكان عليه فى كل حالة أن يحسب البعد الصحيح للموقع بالنسبة للمستطيل الذى يقع فيه أولا ، ثم بالنسبة للخريطة كلها .

وقد وصف لنا الإدريسى نفسه ما لقيه من العنـاء فى ذلك العمل حين قال : « ... فأحضر لديه العارفين بهذا الشأن ، فباحثهم عليه ، وأخذ معهم فيه ، فلم يجد عندهم علماً أكثر مما فى الكتب المذكورة ، فلما رآهم على مثل هذه الحال بعث إلى سائر بلاده ، فأحضر العارفين بهـا المتجولين فيها ، فسألهم عنها بواسطة[١] جمعاً وأفراداً ، فما اتفق فيه قولهم ، وصَحَّ فى جمعه نقلهم أثبته وأبقاه ، وما اختلفوا فيه ألغاه وأرجاه ، وأقام فى ذلك نحوا من خمس عشرة سنة ، لا يُخْلِى نفسه فى كل وقت من النظر فى هذا الفن ، والكشف عنه والبحث عن حقيقته إلى أن تم له فيه ما يريده . ثم أراد أن يعلم[٢] يقيناً صحة ما اتفق عليه القوم المشار إليهم فى ذكر أطوال مسافات البـــلاد وعروضها ، فأحضر إليه لوح الترسيم ، وأقبل يختبرها بمقاييس من حديد شيئاً فشيئاً ، مع نظره فى الكتب المقدم ذكرها ، وترجيحه بين أقوال مؤلفيها وأمعن النظر فى جميعها[٣] حتى وقف على الحقيقه فيها ... [٤] » .

(١) هذا هو اللفظ الذى أشرنا إليه آنفاً وقلنا ان بعده شيئاً ناقصاً ، وقد اقترح بعضهم تصويبه إلى « بواسطتي » .

(٢) فى الأصل « يستعلم » والقراءة التى أثبتناها واردة فى إحدى النسخ التى رجع إليها أمارى .

(٣) فى الأصل « جمعها » والصورة التى أثبتناها أوفق للسياق .

(٤) فاتحة نزهة المشتاق ، المكتبة الصقلية ، ص ١٨ .

وقول الإدريسى « فأحضر إليه لوح الترسيم ، وأقبل يختبرها بمقاييس من حديد شيئاً فشيئاً » تقتضى أن لوح الترسيم هذا كان قد أُعِدَّ قبلا وأن الإدريسى مضى يحقق عليه أقوال الكتب والرحالة ويختبره بمقاييس الحديد ، أى بآلات القياس التى ذكرناها .

وجدير بالملاحظة أن إنشاء لوح الرسم هذا واستكماله أعان الادريسى على تصحيح كثير من المفهومات القديمة ورسمها على نحو قريب من الحقيقة ، مثال ذلك أن شبه الجزيرة الإيبيرية موصوف فى النص على أنه مثلث الشكل اتباعا للرأى القديم الذى أشرنا إليه ، فإذا نظرنا إلى خريطة الجزأين الأول والثانى من الإقليم الرابع وجزء من الإقليم السادس كما نشرها ميلر لاحظنا أن شبه الجزيرة لا يبدو مثلثاً ، بل على صورة قريبة جداً من هيئته فى الحقيقة .

ولوح الرسم أو الترسيم هذا هو الذى نقل الإدريسى رسمه على الكرة الفضية كما سنرى ، وهو الذى نقله أجزاءً فى كتاب نزهة المشتاق ، والشائع أنه ضاع ولم يبق له أثر ، وهو بالفعل قد ضاع كما ضاعت الكرة الفضية ، ولكن بقيت منه صورة نقلها بعضهم سنة ١١٩٢ (٥٨٨ هـ.) فى صقلية ، ومن حسن الحظ أن هذه الصورة بقيت ، ونشرها كونراد ميلر فى مجموعته المسماة « الخرائط العربية [(١)] » وهى التى تصور مستوى الادريسى فى رسم الخرائط . أما الخرائط الصغيرة الواردة فى مخطوطات « نزهة المشتاق » فقد أصابها تحريف شديد بسبب كثرة النقل وقلة مهارة النساخين فى نقل الرسوم ، وأمامى الآن خرائط مصر فى ٧ مخطوطات لا تكاد إحداها تتفق مع الأخرى تمام الاتفاق .

٦ — فإذا تم هذا التحقيق المتعب قام الإدريسى بخطوة أخرى لا تقل عسراً ، وهى نقل لوح الترسيم هذا على كرة أرضية ، ونحن نذكر لفظ كرة

---

(١) Konrad Miller, *Mappae Arabicae* خريطة الجزأين الأول والثانى من الاقليم الرابع وجزء من كل من الاقليمين الثالث والخامس .

هنا لأنه أقرب إلى تصورنا لا لأنه ثابت ، لأن الادريسى نفسه يقول : « فأمر عند ذلك أن يفرغ له من الفضة الخالصة دائرة مفصلة عظيمة الجرم ضخمة الجسم فى وزن أربعمائة رطل بالرومى ، فى كل رطل منها ١١٢ درهماً » ولا نفهم المراد هنا بلفظ « دائرة » ، لأن الدائرة غير الكرة ، والادريسى رجل دقيق ، فلماذا لم يستعمل هذا اللفظ الأخير ؟ أما الصفدى فيقول : « ليصنع له شيئاً فى شكل صورة العالم » وصورة العالم فى رأى الادريسى كرة . ثم إن قول الادريسى « دائرة عظيمة الجرم ضخمة الجسم » يفهم منه أن الذى عُمِلَ كان شيئاً ضخما عظيم الجرم ، لا مجرد صفيحة مبسوطة . ومع أن هناك خلافاً فى تقدير الفضة التى دخلت فى ذلك العمل بين ما يقوله الادريسى وما يذكره الصفدى ، فقد أخذ سكياباريللى بقول الادريسى ، فحسب دراهم الفضة التى ذكرها وهى ٤٤٨٠٠ درهماً وقال إنها تزن ١٥٠ كيلوجراماً[١] ، وذهب ميلر إلى أن الذى صنع كان صفيحة لا كرة ، وقدر سمكها بثلاثة مليمترات ، وعلى هذا الأساس قدر أبعادها : ٣,٥ متراً فى الطول و ١,٥ فى العرض .

وأياً كان شكل الصورة الأخيرة لخريطة الادريسى ، فقد وصف لنا بنفسه طريقة تنفيذها ، قال : « فأمر عند ذلك أن يفرغ له من الفضة الخالصة دائرة مفصّلة عظيمة الجرم ضخمة الجسم فى وزن ٤٠٠ رطـل بالرومى ، فى كل رطل منها ١١٢ درهماً ، فلما كملت أمر الفَعَلَة أن ينقشوا فيها صور الأقاليم السبعة ببلادها وأقطـارها وسيفها وريفها ، وخلجانها وبحارها ومجارى مياهها ومواقع أنهارها ، وعامرها وغامرها ، وما بين كل بلدين منها وبين غيرها من الطرقات المطروقة والأميـال المحدودة ، والمسافات المشهودة ، والمراسى المعروفة ،

---

(١) Luigi Schiaparelli, *L'Italia descritta nel Libro del Re Ruggero Compilato da Edrisi - Ralazione preceduta da un cuadro degli studi geografici in Occidente dall principio dell Impero romano al secolo XIII*, Torino 1883.

على نص ما يخرج إليهم ممثلا فى لوح الترسيم ، ولا يغادروا منه شيئاً ، ويأتوا به على هيئته وشكله كما يرسم لهم فيه » .

ومعنى هذا أن « لوح الترسيم » أو الخريطة التى صنعها نقلت على الفضة بغاية الدقة مُبَيَّناً فيها : حدود الأقاليم السبعة — الأقطار الواقعة فى كل منها — شواطئ هذه الأقطار وأراضيها — ما فى هذه الشواطئ من الخلجان وما تطل عليه من البحار — مجارى المياه ومنابعها ، أى وديان الأنهار وأحواضها والعيون والآبار والأراضى المزروعة المسكونة والأراضى القاحلة أو الصحراوية غير المسكونة — المدن والمسافات بينها — الطرق المستعملة بين المدن والأقطار مبينة بالأميال أو غيرها من المقاييس المستعملة — الموانى المعروفة .

٧ — وإكمالا لهذا العمل كان لابد من تأليف كتاب مطول يشرح هذه الخريطة : « وأن يؤلفوا كتاباً مطابقاً لما فى أشكالها وصورها ، غير أنه يزيد عليها بوصف أحوال البلاد والأرضين فى خلقها وبقاعها وأماكنها وصورها وبحارها وجبالها وأنهارها ومسافاتها (١) ومزروعاتها وغلاتها ، وأجناس نباتها وخواصها ، والاستعمالات التى تستعمل بها ، والصناعات التى تنفق بها ، والتجارات التى تجلب إليها وتُحمل منها ، والعجائب التى تذكر عنها وتنسب إليها ، وحيث هى فى الأقاليم السبعة ، مع ذكر أحوال أهلها ، وهيئاتهم وخلقهم ومذاهبهم وزينتهم (٢) وملابسهم ولغاتهم ، وأن يسمى هذا الكتاب « بنزهة المشتاق فى اختراق الآفاق » ، وكان ذلك فى العشر الأوائل من يناير الموافق لشهر شوال الكائن فى سنة ٤٥٨ ، فامتُثِلَ فيه الأمر ، وارتُسم فيه الرسم ، وأول ما ابتدئ به الكلام على صورة الأرض ... (٣) » .

---

(١) فى الأصل ومماواتها ، ولا معنى له . والصورة التى أثبتناها وردت فى أحد المخطوطات التى رجع إليها أمارى ، وفى مخطوطة أخرى : ومواتها .

(٢) فى الأصل : وزينهم ، وهو جائز فى معنى ما أثبتناه .

(٣) المكتبة الصقلية ، ص ١٨ — ١٩ .

ومعنى هذا أن الادريسى رسم خطة كتابه على أن يكون جغرافية طبيعية وبشرية كاملة للعالم أجمع ، وتخطيطه هنا — إذا أضفنا إليه ما ورد من التفاصيل بشأن الخريطة — مفهوم كامل علمى سليم . وقد سبق الادريسى إلى مثل هذا المنهج المقدسىُّ ، ولكن الفرق فى التنفيذ بين الاثنين واسع جداً ، فعلى حين أن المقدسى لم يحقق مما وعد به فى فاتحة كتابه إلا جانباً يسيراً جداً ، نجد الادريسى حققه كاملا فى كتابه ، فأورد وصف كل جزء من جغرافيته بطريقة علمية موضوعية خالصة كما يكتب أى باحث جغرافى اليوم كما سنرى فى الفقرة التالية .

عمل الإدريسى وعلاقته بما قبله

على رغم قلة المؤلفات الجغرافية الوارد ذكرها فى فاتحة نزهة المشتاق يلاحظ بوضوح أن عمله — سواء فى الخرائط أو فى نص نزهة المشتاق — يمثل كل المدارس الجغرافية العربية والاسلامية التى ظهرت إلى عصره فى الشرق أو الغرب الاسلاميين ، فإن أخذه بنظرية الأقاليم السبعة واتباعه إياها يدل على أنه عرف الترجمات العربية لجغرافية بطلميوس واطلع فى الأغلب على أحسن ترجمة لها ، وهى التى قام بها ابن خرداذبة ، ولم تصل إلينا هذه الترجمة ، ولكن ابن خرداذبة يقول فى فاتحة كتابه أنه اعتمد عليها فى تصنيف كتابه « المسالك والممالك » ، ولو أننا استطعنا الحصول على أصل هذا الكتاب لتبينت لنا العلاقة بين الادريسى وهذا الرائد الجغرافى بصورة أوضح ، ولكننا لا نملك إلا المختصر الذى نشره دى خوية . وتدل مناقشة الادريسى لآراء بطلميوس فى بعض الفصول الأولى من « نزهة المشتاق » على أنه أطلع على كتاب « صورة الأرض » لمحمد بن موسى الخوارزمى دون أن يقتنع باتجاهه الفلكى فى الجغرافية . ومن الواضح أن الخوارزمى ومدرسته كان لهما تأثير قليل فى سير العلم الجغرافى عند المسلمين ، حتى إن المقدسى عند ما استعرض كتب الجغرافيين السابقين عليه

ونقدها لم يشر إلى الخوارزمى أو أحد من تلاميذه . وربما كان السبب فى قلة احتفاله بآراء هذه المدرسة أنه اطلع عليها كما عرضها المسعودى فى كتبه ، وقد كانت هذه الآراء قد فقدت كل أساسها الرياضى والفلكى وأصبحت مجرد جداول جافة بالأطوال والعروض ، ومن نتائج ذلك أن عَسُر تطبيقها على المؤلفين حتى لقد قال المسعودى إن جميع المدائن الكبرى فى العالم تقع على خط عرض واحد(١) ، ثم إن الرسوم الواردة فى ذلك الكتاب لا تعد — باستثناء خريطة النيل — خرائط جغرافية ، إنما هى رسوم توضيحية للنص فحسب . ويبدو أن الادريسى باتجاهه العملى الواقعى ، استبعد من أول الأمر تلك المؤلفات الفلكية ، لأنها لا تفيد فيما كان يطلبه من وصف البلاد وتحديد مواقعها على صورة تطابق الواقع(٢) .

أما المدرسة التى سار الادريسى فى طريقها ووصل بعملها إلى قمته فهى مدرسة البلدانيين والمسالكيين : مدرسة أبى القاسم عبيد الله بن عبد الله ابن خرداذبة وأبى العباس جعفر بن محمد المروزى (توفى سنة ٢٧٤ / ٨٧٧) وأحمد بن محمد بن مطيب السرخسى (توفى ٢٨٦ / ٨٨٩) وأحمد بن أبى يعقوب ابن جعفر بن واضح اليعقوبى (توفى ٢٨٤ / ٨٩٧) ، وغيرهم ممن لم يأخذوا من الفلكيين إلا مفاهيم عامة مثل تقسيم الأرض إلى الأقاليم السبعة ووقوع بعض البلاد على أفلاك بعض النجوم وأثر ذلك فى الأخلاق والمزاج ، ثم اعتمدوا بعد ذلك فى بناء صلب كتبهم على أقوال الرحالة والتجار وأهل البلاد وقوائم الخراج

---

(١) نشر كتاب صورة الأرض للخوارزمى هـ. فون مجيك H. V. Mzik سنه ١٩٢٦ . وانظر مادة «جغرافية» فى ملحق دائرة المعارف الاسلامية (الطبعة الأولى) ص ٦٨ .

(٢) انظر عن هذه المدرسة الفلكية وتقدير قيمة أعمالها :

Aḥmad Zaki Walīdī, *Der Islam und die Geographische Wissenschaft, Geographische Zeitschrift*, 1934, p. 361 sqq.

George Sarton, *Introduction to the History of Science,* vol. II, Baltimore, 1927-1931.

ووثائق الدولة إذا أمكن ، وذلك واضح من تفصيل منهج الإدريسى كما يتبين فى فاتحة كتابه التى أتينا بمعظم فقراتها .

ويتجلى ذلك بصورة أوضح إذا نحن قارنا طريقة الادريسى فى نزهة المشتاق بطريقة المسالكيين والبلدانيين من أهل القرن الرابع الهجرى (العاشر الميلادى) مثل أبى بكر بن محمد بن إسحق بن الفقيه المعروف بالهمدانى (ألف كتابه البلدان سنة ٢٩١/٩٠٢ على الأغلب ، وليس لدينا إلا مختصره الذى عمله جعفر ابن على الشيرازى سنة ٤١٣/١٠٢٢) وأبى الفرج قدامة ابن جعفر المتوفى سنة ٣١٠/٩٢٢ ، وكتابه «الخراج» إن هو إلا قطعة من موسوعة كبيرة جمع فيها أشتات العلوم والمعارف فى عصره ، وأبى على أحمد بن محمد بن اسحق ابن رُسْتَه ، وهو موسوعى آخر لم يبق لنا من كتابه الجامع المعروف بالأعلاق النفيسة إلا جزؤه السابع ، وهو يضم لحسن الحظ أوصاف بعض الطرق الكبرى فى مملكة الاسلام ، ووصفه هذا هو النموذج الذى احتذاه المسالكيون بعده ، وأثره واضح فى وصف الطرق عند الادريسى ، ثم مدرسة الجغرافيين الخرائطيين وأهمهم البلخى والاصطخرى وابن حوقل وآخر من انتهى إليه علم المسالك والممالك والبلدان فى الشرق وهو المقدسى .

هذه الجماعة الأخيرة هى التى ابتكرت طريقة رسم «الأشكال» أو «صور الأقاليم» واعتبارها الأساس الحقيقى للعلم الجغرافى ، ثم تكون النصوص المكتوبة بعد ذلك شرحاً وتوضيحاً لها . وكان معولهم فى جمع المعلومات اللازمة لهذا الشرح على أقوال أهل البلاد والرحالة أو الرحلة والمشاهدة المباشرة إذا أمكن . ولم تصل إلينا مجموعة خرائط أبى زيد أحمد بن سهل البلخى المسماة «بالأشكال» أو «صور الأقاليم» ، ولا الكتاب الذى يشرحها المسمى «بالمسالك والممالك» ، ولكن معظم نص هذا الأخير وصل إلينا برواية أبى اسحاق إبراهيم بن محمد الاصطخرى فى كتابه المسمى «بالمسالك والممالك» أيضاً ، فإن قراءة نص هذا الأخير تدل على أنه اعتمد اعتماداً كبيراً على كتاب البلخى ، حتى لقد ذهب بعض

الباحثين المحدثين إلى أن الإصطخرى لم يصنع أكثر من أن نقل كتاب البلخي مع زيادات وتعديلات طفيفة جداً(١) .

ويستتم الكلام عن هذه الجماعة بذكر ابن حوقل ، أبى القاسم محمد النَّصِّيبى ، فإنه وإن كان رحالة جوابَ آفاق ومعظم معلوماته مستقى من مشاهداته وتحقيقاته إلا أن كتابه « المسالك والممالك » يقوم على أساس من كتاب الإصطخرى ، والتشابه بين النصين فى الفصول الأولى خاصة يصل إلى الحرفية(٢) ، بل يبلغ التشابه إلى درجة أن ابن حوقل ينقل عن الإصطخرى عبارات لم يكن يصعب عليه أن يجد ما يؤدى معناها لولا ذلك الالتزام(٣) .

والأساس فى هذه الكتب الثلاثة هى « الصور » أو « الأشكال » أى ما نسميه نحن بالخرائط ، وينص كل من الإصطخرى وابن حوقل على ذلك فى فاتحة الكتاب ، بل إن منهجهما فى رسم الصور وتقسيمها واحد ، يبدأ بصورة عامة للأرض ، ثم تليها مجموعة خرائط تفصيلية ، لكل إقليم أو ناحية خريطة وهما يقولان فى تفصيل هذا المنهج : «فاتخذت لجميع الأرض التى يشتمل عليها البحر المحيط الذى لا يُسلك صورةً إذا نظر إليها ناظر علم مكان كل إقليم مما ذكرناه واتصال بعضه ببعض ومقدار كل إقليم من الأرض . . .» . . . ثم «أفردت لكل إقليم من بلاد الاسلام صورة على حدة بينت فيها شكل الاقليم وما يقع فيه من المدن وسائر ما يحتاج إلى علمه مما آتى على ذكره فى موضعه إن شاء الله تعالى» .

(١) انظر : De Goeje, *Die Istachri-Balchi-Frage* Z. D. M. C., XXV), p. 42, sqq.
J. H. Kramers, *La question Balhī - Istahrī - Ibn Ḥawḳal et l'Atlas del Islam,* Acta Orientalia, X, 9 sqq.

(٢) راجع الصفحات الأولى من نص كل من الكتابين وخاصة ما يتعلق بتقسيم الأقاليم وحدود الممالك .

(٣) لاحظ قول ابن حوقل : فابتدأت بديار العرب ، لأن القبلة بها ومكة فيها ، وهى أم القرى وبلد العرب وأوطانهم التى لم يشركهم فى سكناها غيرهم . . . الخ (ص ١٨ — ١٩) وهذا الكلام يرد حرفياً تقريباً عند الاصطخرى ، ص ١٢ — ١٣ .

بيد أن الخرائط التى يضمها كل من الكتابين تختلف فيما بينها اختلافاً واضحاً يدل على تقدم ظاهر فى تصور الأطالس وطريقة تقسيمها ورسمها ، وما دمنا نستعرض الآن تطور هذا الفن حتى الإدريسى فلنذكر محتويات كل « أطلس » منهما حتى تتضح الزيادة التى أتى بها الادريسى والخطوة التى خطاها فى هذا الميدان .

فأما خرائط الإصطخرى فلم تصل إلينا ، ولكنه أورد بيانها فى مقدمة كتابه ، وعددها — بعد صورة الأرض — عشرون هى :

١ — ديار العرب	٢ — بحر فارس
٣ — المغرب	٤ — مصر
٥ — الشام	٦ — بحر الروم
٧ — الجزيرة	٨ — العراق
٩ — خوزستان	١٠ — فارس
١١ — كرمان	١٢ — المنصورة وما يتصل بها من بلاد الهند والسند والاسلام
١٣ — أذربيجان وما يتصل بها	١٤ — كور الجبال
١٥ — الديلم	١٦ — بحر الخزر
١٧ — المفازة التى بين فارس وخراسان	١٨ — سجستان وما يتصل بها
١٩— خراسان	٢٠ — ما وراء النهر

وأما خرائط ابن حوقل فقد وصلتنا كاملة ، وأدرجها ج. ه. كرامرز فى الطبعة الثانية من كتاب صورة الأرض (١٩٣٨) ، وعددها ، بعد صورة الأرض اثنتان وعشرون ، هى :

١ — ديار العرب	٢ — بحر فارس

٣ — المغرب من مصر إلى القيروان ٤ — المغرب من القيروان إلى طنجة والأندلس

٥ — مصر من الجيزة إلى البحر ٦ — مصر من الجيزة إلى النوبة

٧ — الشام ٨ — بحر الروم

٩ — الجزيرة المشهورة بديار ربيعة وبكر ودجلة والفرات ١٠ — العراق وبطائحها إلى البحر

١١ — خوزستان ١٢ — فارس

١٣ — كرمان ١٤ — بلاد السند مع نهر ملتان وما يصاقبه من بلاد الهند والاسلام

١٥ — أذربيجان ١٦ — الجبال وأعمالها

١٧ — الديلم وطبرستان ١٨ — بحر الخزر

١٩ — برية فراسان وفارس ٢٠ — سجستان

٢١ — خراسان ٢٢ — ما وراء النهر

ونلاحظ أولا أن هذه الخرائط كلها هى خرائط العالم الإسلامى وحده ، ومن هنا فقد سميت مجموعة خرائط البلخى والأصطخرى وابن حوقل « بأطلس الإسلام » ، وتضاف إليها الخرائط التى كانت فى كتاب « أحسن التقاسيم » لمحمد بن أحمد بن أبى بكر المقدسى ، فقد كان هو الآخر يضم رسوماً فقد قال : « وأوضحنا الطرق لأن الحاجة إليها أشد ، وصورنا الأقاليم لأن المعرفة بها أروح[(١)] » وواضع مصطلح أطلس الإسلام ، هو كونراد ميلر فى دراسته القيمة على الخرائط الإسلامية .

ولا شك فى أننا لو عثرنا على خرائط المقدسى لوجدنا الحلقة المفقودة بين خرائط ابن حوقل وخرائط الإدريسى ، فإن تصور المقدسى للأقاليم يكاد يشف

(١) أحسن التقاسيم للبشارى المقدسى ، بتحقيق دى خوية ، ص ٨ .

عن هيئة الخرائط كما صورها[١] . ولم يذكر الإدريسيُّ المقدسيَّ بين من أخذ عنهم ، ولكننى تبينت نقله عنه فى أكثر من موضع ، مثال ذلك :

يقول المقدسى ، أحسن التقاسيم ، ص ٥٨

... فأما الأرض فإنها كالكرة موضوعة جوف الفلك كالمحة فى جوف البيضة ، والنسيم حول الأرض ، وهو جاذب لها من جميع جوانبها إلى الفلك وبِنْيَةُ الخلق على الأرض أن النسيم جاذب لما فى أبدانهم من الخفة ، والأرض جاذبة لما فى أبدانهم من الثقل ، لأن الأرض بمنزلة الحجر الذى يجذب الحديد ... والأرض مقسومة بنصفين بينهما خط الاستواء ، وهو من المشرق إلى المغرب ، وهذا طول الأرض ، وهو أكبر خط فى كرة الأرض ، كما أن منطقة البروج أكبر خط فى الفلك .

ويقول الإدريسى فى فاتحة نزهة المشتاق :

... الأرض مستقرة فى جوف الفلك ، وذلك لسرعة الفلك ، وجميع المخلوقات على ظهرها ، والنسيم جاذب لما فى أبدانهم من الخفة ، والأرض جاذبة لما فى أبدانهم من الثقل ، بمنزلة المغنطيس الذى يجذب الحديد إليه .

فالأرض مقسومة بقسمين ، بينهما خط الاستواء ، وهو من المشرق إلى المغرب ، وهذا هو أطول [خط فى] الأرض ، كما أن منطقة البروج أكبر خط فى الفلك .

وإذن فقد رجع الادريسى إلى المقدسى واعتمد عليه ، وخاصة فى هذه المفهومات العامة الخاصة بهيأة الأرض ووضعِها فى الفلك وقسمتِها بخط الاستواء

---

(١) انظر وصف المقدسى لمملكة الاسلام ، أحسن التقاسيم ، ص ٦٢ — ٦٣ .

إلى قسمين وما إلى ذلك مما نجده متواتراً عند جغرافيينا من الخوارزمي فصاعدا ، ولكن ألفاظ الادريسى هنا أقرب إلى ألفاظ المقدسي ، ولهذا رجحنا أن يكون أخذه عنه لا عن غيره . وربما كان تشبيه وضع الأرض فى الفلك بالمح فى البيضة راجعاً آخر الأمر إلى ابن رستة ، فهو أول من قال بذلك بين جغرافيي العرب ، ولكن الادريسى اختار قول المقدسى ، وهو محق فى ذلك ، لأن المقدسى دون شك أكبر مَسَالِكِيّ الشرق الإسلامي قبل الادريسى ، وهو لم يدرس إلى الآن الدراسة التى هو جدير بها .

ولكن الادريسى إذ أخذ هذه الأقوال أضاف إليها من علمه وذكائه وجعل تلك المفهومات العامة أقرب إلى صورتها التى هى عليها اليوم ، خذ مثلا قوله : « ومع أن الأرض كرة ، هى غير صادقة الاستدارة ، منها منخفض ومنها مرتفع ، ولهذا قيل فيما انكشف أنه تضاريس ، والبحر محيط بنصف الأرض إحاطة متصلة ، دائر بها كالمِنْطَقة ، لا يظهر منها إلا نصفها ، وهو ما دارت عليه الشمس فى قوس النهار ، مثل بيضة مُغَرَّقَة فى ماء ، انكشف منها ما انكشف وانغمر ما انغمر» والمراد بنصف العبارة الثانى هو إحاطة البحار باليابس فى النصف الشمالى وبعض الجنوبى من الأرض ، بحسب تصور الادريسى ، وهو تصور لا يبعد عن الصحيح المقرر ، ومن الغريب مع هذا الوضوح أن الباحث الهندى مقبول أحمد فهم أول هذه العبارة على أن الادريسى لم يقل بكروية الأرض وترجم عبارة الادريسى التى رويناها ترجمة تدعو إلى الدهشة حقاً ، ومن الغريب كذلك أنه ينسب هذا الكلام إلى لويجى سكياباريلى فى مقدمته للجزء الذى نشره عن إيطاليا من نزهة المشتاق ، ولم نجد مثل هذا القول فى كلام سكياباريلى فى الموضع الذى أشار إليه(١) .

---

(١) Maqbūl Ahmad, *India* ... p. 7. ونص عبارته :

Al-Idrīsī held the conception that the Sphericity of the earth was not true ..!

ويلاحظ أن مقبول أحمد فى كتابه هذا يغمط قدر الادريسى بصفة عامة ، وهو فى هذا يتابع أستاذه مينورسكي وهو أيضا على هذا الرأى ، كما يبدو فى تقديمه للكتاب .

وربما كان هذا الاتجاه نحو ما هو واقعى ومنطقى هو الذى صرف الادريسى عن الاعتماد على «المسالك والممالك للبكرى» ، فإن هذا الكتاب يبدأ بمقدمات طويلة عن أصل الخلق وسِيَر الأنبياء ، ولا يصل القارئ إلى الأجزاء العلمية من الكتاب إلا بعد أن يقطع نحو نصف الجزء الأول ، ولعله رأى بعد ذلك أن البكرى يعتمد على كتابى بطلميوس الرئيسيين ، وهما «جغرافيا» و «المجسطى» وعلى مؤلِّفين آخرين أهمهم العُذْرى ، وكان كتاب العذرى بين يديه ، ثم إن الجزء الأهم من جغرافية البكرى وهو الخاص بالمغرب والبحر الأبيض لا يقدم له شيئاً جديداً ، فهو — أى الادريسى — خبير بالمغرب والبحر الأبيض ، كما يدل على ذلك كلامه ، وسواء أكان هذا هو الصحيح أو أن كتب البكرى لم تصل إليه ؛ فقد خسر الادريسى بعدم الاعتماد عليه ما خسره بعدم الاطلاع على أبى الريحان البيرونى ، فإن البكرى يقارب البيرونى فى الغرب الإسلامى فى علمه وذكائه وأمانته ، وإن كان البيرونى ناقداً مدققاً يبحث كل ما يقرؤه أو يصل إلى علمه ، فى حين كان البكرى ناقلا فحسب ، وهو نفسه يقول : « وإنما ننقل فى كل موضع من هذا الكتاب ما يُسْتَنْسَخُ لنا ، وعندنا كتب الناس ، فننقل ذلك عنهم على حسب ما نجده ، لا ما نقع على صحته »(١) ، وقد أسرف البكرى فى التواضع فى هذا القول ، لأنه — وإن كان لا ينقد — كان يقرأ ما يطلع عليه قراءة جيدة ويعرضه عرضاً هو غاية فى الوضوح ، مثال ذلك كلامه عن الأقاليم السبعة ، وهو كلام لا يقل فى الدقة والإيجاز والوضوح عما نجده عند الادريسى وياقوت(٢) .

وعلى أى الأحوال ، فإن الادريسى لم يغادر شيئاً هاماً مما وصل إليه الجغرافيون المسلمين — عدا البيرونى — فيما يتصل بالتصور العام للأرض

---

(١) مخطوط دار الكتب بالقاهرة رقم ٣٠٤٤ ، ورقة ٩٩-١ .

(٢) راجع نفس المخطوط ، الفصل الذى عنوانه « جملة جمعناها من كتب فلاسفة اليونانيين فى الأقاليم السبعة » ورقة ٩٩ ب وما بعدها .

والكون ، وكل ما فاته هو ذلك الإيجاز البليغ الذى نجده عند البكرى ، ولا شك أن هذا الأخير أوجز كل ما عند الخوارزمى وابن رستة عن كروية الأرض عند ما قال : « وقد بيّن أهل العلم بالهندسة بغير وجه من البراهين أن الأرض ثابتة فى وسط العالم ، قائمة فى مركزه ولا حركة لها فى ذاتها ، وأنها مستديرة الشكل ، وأن جميع الأثقال تميل ويرجعن إليها بالطبع ، وأن كل جزء من أجزائها البعيدة عن المركز بِدَوْرِ الارتفاع والانخفاض ، مطيعة إلى مركزها ، وأن الفلك المستقيم يدور عليها بجميع ما يحيط به من الأفلاك والكواكب السيارة والثابتة دورةً واحدة فى كل أربع وعشرين ساعة مستوية ، هى جملة النهار والليل من آخر النهار ، وركب الله عز وجل على الأرض جرم الشمس ، لعلمه بالحكمة التى ينبغى أن يكون عليها تركيب العالم فى فلك أُخْرِجَ مركزه عن مركز الأرض بدرجتين ونصف من درج فلك البروج ، فلذلك ما اختلفت حركة الشمس على الأرض ، فَحَمِيَ مزاج جوهر الهواء المحيط بالناحية الجنوبية ، وكان الجزء المعمور من الأرض فى الناحية الشمالية ، إذ كل حيوان بطبعه أحمل للبرد منه للحر ، ألا ترى أنه يتولد فى الماء من الحيوان ما لا يحصى كثرة ، وكذلك من النبات ، ولا يتكون فى النار منه شىء إلا الشاذ النادر ، إن صح ذلك فيه . . . »[١] فهذه هى خلاصة آراء جغرافيينا جميعاً فى هيئة الأرض وطبيعتها وعلاقتها بالشمس والكواكب ، ولم يزد الإدريسى على هذا إلا تفاصيل لا تمس الصلب ، وعلى هذا ظل الناس إلى أيام كوبرنيق .

والخلاصة أن الادريسى يمثل القمة التى وصل إليها العلم الجغرافى فى الشرق والغرب على السواء ، فقد أخذ من علم اليونان خلاصة ما فيه ، وأخذ عن مدرسة الجغرافيين الفلكيين زبدة آرائهم ، ثم أخذ عن مدرسة المسالكيين فكرة عمل الخرائط والأطالس واعتبارها أساس الجغرافية ، وطوّر هذه الناحية من

---

(١) المسالك والممالك للبكرى ، نفس المخطوط ، ورقة ١٠٤

« أطلس الإسلام » إلى « أطلس العالم » ، وذلك هو تجديده الأكبر ، فهو أول جغرافى فى التاريخ نظر هذه النظرة العامة وسما إلى مفهوم عالمى للعلم الجغرافى ، وحق له بذلك أن يوصف بأنه أعظم جغرافى ظهر فى الدنيا إلى مطالع العصر الحديث ، ثم قبس من المسالكيين المشارقة هذه الدقة فى وصف الطرق والبلاد وتقدير المسافات ، وأخذ عن المسالكيين الأندلسيين هذا الالتفات إلى الزروع والمحاصيل والمنتجات والصناعات والمتاجر وطرقها وأصنافها ، وأضاف إلى هذا كله شيئاً لم يعرفه أحد من السابقين — حتى المقدسى — وهو تحقيق أقوال الكتب والرحالة ومقارنة بعضها ببعض واختبار الأصح ، ثم تحقيق المقاييس والأبعاد وتحويلها إلى مقياس الرسم « بمقاييس الحديد » وتوقيع ذلك على الخريطة شيئاً فشيئاً كما يقول .

مؤلفـات الإدريسى

لا زال الخلاف شديداً بين الباحثين حول إحصاء أعمال الشريف الإدريسى ، ولكن الأستاذ جيوفانى أومان استطاع — بعد بحث طويل — أن يحصر هذه المؤلفات فيما يلى :

١ — نزهة المشتاق فى اختراق الآفاق ، أو الكتاب الرجارى أو كتاب رجار ، تم تأليفه سنة ٥٤٩/١١٥٤ ، وسنعرض له بالبحث فيما بعد .

٢ — كتاب الجامع لأشتات النبات أو كتاب المفردات أو كتاب الأدوية المفردة . كان المظنون أن هذا الكتاب فقيد ، ولكن ماكس مايرهوف عثر على إحدى مخطوطاته فى مكتبة فاتح فى استامبول ، وتحقق من أنها تضم بالفعل كتاب الجامع لأشتات النبات للشريف الادريسى ، ونشر عنه مقالا

قصيراً فى سنة ١٩٢٩ (١) وفى نفس الوقت نشر ترجمة ألمانية لأهم فصول الكتاب فى مقال آخر (٢) . والمخطوطة ليست مؤرخة ، ولكن مايرهوف رجّح أن الفراغ منها كان فى سنة ٩٠٦ — ١٥٠٠/٧ وقد ذكر الناسخ أنه نقلها عن الأصل الذى كتبه الادريسى بيده ، وتتألف المخطوطة من ١٤٨ ورقة (٢٩٦ صفحة) مقسمة إلى ثلاثة كتب ، وفى الفاتحة يقول الادريسى إن الكتاب يتضمن ذكر ١٢٠٠ دواء مع وصفها ، ولكن الأدوية التى يرد ذكرها فى المخطوطة تبلغ ٦١٠ فقط مرتبة على حروف المعجم ، وواضح أنه سقط من الأصل جزء كبير ، فإنها لا تضم إلا الأبواب الخاصة بأربعة عشر حرفاً فقط من حروف الأبجدية ، أى أن الضائع حوالى نصف الكتاب ، وقد ورد اسم الإدريسى فيها هكذا : محمد بن محمد بن عبد الله الأندلسى الحسينى . ويلاحظ أن ابن أبى أصيبعة يرسم اسم الإدريسى على هذه الصورة .

وهذا النصف الباقى من الكتاب يدل على علم واسع بالنبات والأعشاب والأدوية ، وهو يمتاز بدقة فى رسم أسماء العقارات ووصف خصائصها لا نجدها إلا عند ابن سينا وابن البيطار ، مما يجعل للادريسى مكان ممتازاً بين النباتيين والعشابين والأطباء فى العصور الوسطى ، وبهذا الامتياز وصفه فعلا ابن البيطار وابن أبى أصيبعة .

وذهب أمارى إلى أن هذا الكتاب قد يكون أول ما كتب الإدريسى ، وأنه كتب قبل أن يفد الادريسى على صقلية (٣) ، وهذا هو الذى رجحناه فيما سبق من كلامنا ، وعلى هذا الفرض يكون كتاب النبات هو أول ما ذاع

---

(١) Max Mayerhof, *Eine Arzneimittellehre des arabischen Geographen Edrīsī*, in *Forschungen und Fortschritte*, 5° Jahr, 1929, Heft 28, ss. 388-390.

(٢) Idem, *Allgemeine Farmakologie und Botanik bei Idrīsī* in *Archiv für Geschichte der Mathematik, Naturwissenschaft und Technik*, Berlin, XII (1929), pp. 45, ff. 225.

(٣) Amari, *op. cit.* 2ª ediz. Catania, 1939, III, parte 3ª, p. 702.

وعرف من مؤلفات العلامة الكبير ، وقد سبقته شهرته إلى صقلية فعرفه به رجار قبل أن يفد على الجزيرة المرة الأولى فى طريق العودة إلى المغرب ، قدمه به إليه أبو عبد الله محمد بن القاسم بن حمود ، إذا صدق ما ذهبنا إليه ، وبهذا يكون الإدريسى قد وفد على الجزيرة أول مرة نباتياً ، ثم تبينت لرجار ملكاته فى الجغرافية ، فركز جهده عليها فى المرة الثانية .

٣ — كتاب روض الأنس ونزهة النفس أو كتاب المسالك والممالك . ذكره ابن بشرون ، وقال إنه ألفه لغليالم الأول (٥٤٩/١١٥٤ — ٥٦٢ — ٥٦٣/١١٦٦) خليفة رجار الثانى ، ولم نعثر عليه ، ولكن لدينا مختصراً له فى مكتبة حكيم أوغلو فى استامبول برقم ٦٨٨ ، ولهذا المختصر عنوانان ، أحدهما فى أوله وهو : «أُنس المُهَج وروض الفَرَج» والثانى فى آخره ، وهو : روض الفرج ونزهة المهج . ويسمى هذا المختصر بالادريسى الصغير ، تمييزاً له عن نزهة المشتاق الذى يسمى الادريسى الكبير . وكان أول من نبه إلى هذا المختصر كريستيان زايبولد فى المادة التى أدارها على الادريسى فى الطبعة الأولى لدائرة المعارف الإسلامية . وكان هوروفتس قد عثر على هذه النسخة قبل ذلك وأشار إليها ، ثم عثر جابرييل فِرّان Gabriel Ferrand على نسخة أخرى من نفس المخطوط ، وجدها فى دمشق ، ولكن هذه النسخة الثانية تنقصها الخرائط ، ويظن أنها منسوخة عن مخطوطة استامبول . وقد نشر مجموعة الخرائط الكاملة الموجودة فى مخطوطة استامبول كونراد ميلر فى أطلس الخرائط العربية الذى أشرنا إليه مراراً .

وقد عنى بدراسة هذا المخطوط نفر من الباحثين مثل توليو تالجرين وكرامرز ونالينو ويوسف كمال واهتموا بمقارنته بنزهــــة المشتاق وتَبَيُّن وجوه المشابهة والاختلاف بينهما فى التقسيم ورسم الأعلام وما إلى ذلك . ووردت فى آخر المخطوط عبارة : واشتمل الفراغ عليه فى العشر الأوسط من شهر صفر سنة ٥٨٨/١١٩٢ .

ومخطوطة استامبول تقع فى ١٦٢ ورقة من القطع الكبير مسطرتها ١٦ سطراً فى الصفحة[١] .

٤ — أما الكتاب المسمى «نزهة المشتاق فى ذكر الامصار والبلدان والجزر والمدائن والآفاق» فمختصر ناقص مشوه من كتاب الإدريسى الكبير ، وقد وُجدت منه نسخة فى مكتبة آل مديتشى فى روما ونشرت نشراً سيئاً بدون مقدمة أو تعليق أو تاريخ على مطبعة آل مديتشى ، ثم قام بعمل ترجمة لاتينية لها راهبان مارونيان كانا يشتغلان مترجمين فى البلاط الفرنسى ، هما جبرائيل صهيون Gabriel Sionta ويوحنا حزرون Johannus Hesronita ، ونشرا الترجمة فى باريس سنة ١٦١٠ باسم Geographía Nubiensis أى جغرافية النوبة لأن الجزء الذى نشراه يبدأ بالكلام عن النوبة ، ووردت فيه عبارة «أرضها» فقرآها «أرضنا» ، فظنا أن المؤلف نوبى يكتب عن بلاده . ولم يُتبين أن الكتاب للادريسى إلا فيما بعد[٢] ، ويوجد من هذه الطبعة نسخة مصورة بدار

---

(١) Tuulio Tallgren, *Du Nouveau sur Idrīsī*, p. 89.
Carlo Nallino, apud Amari, *Storia dei musulmani di Sicilia*, 2ª ed., III, 3, p. 681.
Youssouf Kamal, *Monumenta Cartografica Africae et Aegypti*, Leiden, 1935, p. 106.

(٢) Cf. Casiri, *Bibliothecae Arabico-Hispanae Escurialensis*, tomus II (Matriti, 177.
وعنوان ترجمة الراهبين المارونيين :

Geographía Nubiensis, id est accuratissima totius orbis in septem climata divisi descriptio continens praesentim exactam Universiae Asiae et Africae, rerumque in iis hactenus incognitarum explicatione. Recens ex Arabico in Latinum versa a Gabriele Sionita, Siriacarum et arabicarum literarum professore atque interprete Regio, et Joanne Hesronita, earandum Regio interprete, Maronitis. Parisiis, 1619.

انظر : Geovanni Oman, *op. cit.*, p. 50-51.

وقام بعمل ترجمة إيطالية لهذا المختصر برناردينو بالدى Bernardino Baldi وجعل عنوانها :
Geografia Universali, libro intitulato Horto Delitioso de le Regione, Paesi, Provincie, Isole, Citta et Horizonti.

ولكن هذه الترجمة الايطالية لم تنشر ، وهى باقية مخطوطة فى مكتبة جامعة مونبلييه بفرنسا تحت رقم H 299

وذكر مفهرس مكتبة آل مديتشى أن نشر النسخة العربية كان فى فلورنسا سنة ١٥٩٧ ولكن الأستاذ دى شنورر أنكر ذلك التاريخ وقال إنه لم يجد ما يدل على صحته .

والرأى فى هذا المختصر أنه سيء ناقص وغير دقيق ، بل هو تشويه لكتاب نزهة المشتاق ، قال بهذا كرامرز وليلويل ، وقام جيوفانى أومان بمقارنته بأصل نزهة المشتاق وأمن على أقوال من سبقوه ، ثم اضاف انه لم يستطع الاهتداء إلى المنهج الذى اتبع فى عمله . Cf. Giovanni Oman, *op. cit.*, p. 51-52

الكتب المصرية تحت عنوان : « نزهة المشتاق فى ذكر الأمصار والأقطار ... الخ » (رقم ٢٦٥ جغرافيا) .

٥ — وذكر جيوفانى أومان أن كتاب «جنى الأزهار من الروض المعطار» المنسوب لتقى الدين أحمد بن على المقريزى إنما هو فى الحقيقة مختصر لنزهة المشتاق عمله رجل يسمى شهاب الدين أحمد المقريزى ، وعلى هذا فلا علاقة له بمؤلفات تقى الدين المقريزى أو بكتاب الروض المعطار لابن عبد المنعم الحميرى . وقد أثبت ذلك فولرز فى مقال له ودلل على أن الكتاب مختصر لنزهة المشتاق قام به رجل من أهل النوبة(١) وذكر ذلك أيضاً بلوشيه فى فهرس مخطوطات المكتبة الأهلية فى باريس(٢) ، ثم أثبت الأمر بصفة نهائية جاستون فييت فى مقال له تعليقاً على نشرة ليفى بروفنسال للأعلام الأندلسية من الروض المعطار لابن عبد المنعم الحميدى ، وقام بعد ذلك بانتقاء الأعلام المصرية من « جنى الأزهار » هذا ونشر ترجمة فرنسية لها(٢) ويلاحظ أن فى المكتبة الأهلية فى باريس مخطوطاً لذلك المختصر عنوانه « جنى الأزهار من الروض المعطار فى عجائب الأقطار »(٣) .

كتاب نزهة المشتاق فى اختراق الآفاق

مخطوطات نزهة المشتاق مفرقة فى عدد عظيم من مكتبات الدنيا ، ومن الغريب أن مكتبة منها لا تجمع الكتاب كله ، حتى القطعتان الموجودتان فى المكتبة الأهلية فى باريس تحت رقمى ٢٢٢١ و ٢٢٢٢ ليستا كاملتين ، والمتفق

(١) K. Vollers, *Note sur un manuscrit arabe altribués à Maqrīzī,* dans *Bulletin de la Société Khediviale de Géographie,* III^e Série, Le Caire, 1893, pp. 131-139.

(٢) E. Blochet, *Bibliothèque Nationale - Catalogue des Manuscrits Arabes des nouvelles aquisitions* (1884-1924), Paris, 1925, p. 140.

(٣) Gaston Wiet, *Un resumé d'Idrīsī,* dans *Bulletin de la Société Royale de Géographie d'Egypte,* tome XX, 2ª fasc., 1939, pp. 161-210.

عليه بين العلماء أن هاتين هما أحسن مخطوطات النزهة وأدقها وأولاها بالثقة ، وقد تأكدت من ذلك عند مباشرتى تحقيق الجزء الخاص بمصر من ذلك الكتاب العظيم ، وتليهما القطعة التى كانت فى مكتبة المستشرق إدوارد بوكوك . وفى مكتبات استامبول قطع أخرى وفى دار الكتب بالقاهرة مجلد مخطوط يسميه فهرس الدار بالجزء الأول وهو يشمل الفصول الأولى من الكتاب ثم الإقليمين الأول والثانى عدا الجزئين التاسع والعاشر من هذا الأخير ، وبه عشرون خريطة لبعض أجزاء الاقليمين الأول والثانى (رقم ١٥٠ جغرافيا) . ولكن الكتاب رغم هذا التفرق الشديد كامل ، ولدينا من معظم أقسامه مكررات وافرة ، وقد جمع المعهد الإيطالى للشرق الأدنى والأقصى صوراً من هذه القطع كلها وبدأ العمل فى نشر نزهة المشتاق كاملا على أيدى نفر من المتخصصين .

وهذه هى المرة الأولى فيما نعتقد تجمع فيها أشتات كتاب نزهة المشتاق فى مكان واحد وتدرس على أنها كُلٌّ واحد ، ولقد نُشرت قطع كثيرة منه ، وتُرجمت كل إلى لغة من اللغات الأوروبية ودرست هذه الأجزاء المنشورة دراسة طيبة ، وكان أول ما نشر من هذه القطع مجلداً أولا فى روما سنة ١٨٧٨ يضم المقدمات والجزأين الثانى والثالث من الاقليم الرابع بعناية ميكيلى أمارى وتشلستينو سكياباريلى ، ونشرت بعد ذلك قطع أخرى خاصة بالمغرب والاندلس والمانيا ووسط أوربا وبلاد شمال أوربا وانجلترا وروسيا وفلسطين وآسية الصغرى[١] والهند ، وأصدر كل باحث رأيه فيما نشر وبحث ، وهذه الآراء

---

(١) أحصى كل ما نشر من الادريسى وعنه الأستاذ جيوفانى أومان فى دراسة قصيرة جامعة هى أحسن دراسة ببليوغرافية عن الادريسي إلى الآن :

Giovanni Oman, *Notizie bibliograpiche sul geografo arabo al-Idrīsī* (XII secolo) e sulle sue opere (Estratto dagli *Annali dell'Instituto Universitario Orientale di Napoli*. Nuova serie, volume XI. Roma, 1961.

والأستاذ أومان هو الذى يشرف مع الأستاذة Laura Veccia Vaglieri على الطبعة الكاملة لنزهة المشتاق التى تعد حالياً في روما .

تجمع بين الاعجاب الكبير بالإدريسى من ناحية ، والنقد اليسير أو الشديد لما كتب عن هذا البلد أو ذاك ؛ واعتمادنا فيما نقول هنا على هذه القطع وترجماتها وما قاله محققوها بالإضافة إلى ما تبيناه فى اعداد القسم الخاص بمصر ، ولكن الحكم على عمل الإدريسى كله لن يصبح سليماً إلا إذا نشر الكتاب كله ودرس ككل واحد .

واعتماداً على ما وصل إلينا من هذه الأجزاء المنشورة ومقدماتها والدراسات الخاصة بها نستطيع أن نقول ان القسم الأول من «نزهة المشتاق» الذى يشمل المقدمات العامة عن صورة الأرض وهيئتها ومقدار المسكون منها وتقسيمه إلى الأقاليم السبعة وذكر البحار ومبادئها وما تنتهى إليه وما يلى سواحلها من البلاد والأمم وما إلى ذلك ، يدل على فهم كامل لطبيعة العلم الجغرافى وموضوعه ، وقد تناولنا الفصول التمهيدية فيما سبق وأعطينا فكرة عنها ، وأتينا بقطع منها ، وربما لم يكن فيما أتى به الإدريسى فيها شىء جديد لا نجده فيما تقدمه من الكتب ، ولكن الجديد حقاً هنا هى النظرة السليمة إلى الجغرافية كعلم قائم بذاته لا يختلط بالتاريخ ولا تمتزج مادته بالأساطير ولا تتعلق حقائقه بمسائل الفلك ، والإدريسى هنا جغرافى موضوعى يذكر الحقائق كما تصورها واضحة مجردة ويصوغها فى أسلوب بسيط منطقى لا تكلف فيه ولا تظاهر بالعلم ولا دعوى برحلات طويلة أو قراءات مستبحرة .

وبعد هذه المقدمات يتحدث الادريسى عن قسمة الارض إلى الأقاليم السبعة ، ويحدد كلا منها بصفة عامة ، وتقسيمه هذا هو الذى اعتمد عليه من تناول الموضوع من الجغرافيين بعده ، وخاصة ابن سعيد وأبى الفدا وياقوت .

ثم يخصص الادريسى لكل من الاقاليم باباً ثم يقسمه إلى عشرة فصول لكل جزء من أجزاء الأقاليم فصل ، وهو يسير من الغرب إلى الشرق ،

فيبدأ فى كل إقليم من المحيط الأعظم أى الأطلسى عند الجزائر الخالدات ، ثم ينتقل إلى الجزء الذى يليه وهكذا حتى يصل إلى الجزء العاشر عند بحر الصين ، وهو عنده آخر الدنيا شرقاً ، وبحر الصين فى رأيه جزء من المحيط الأعظم الذى يحيط باليابس كله وتتصل مياهه بحراً واحداً محيطاً باليابس من كل جهاته وتتفرع منه البحار الكبرى التى توغل فى اليابس كأنها خلجان كبيرة . ولا يخالف الادريسى هذا النظام إلا فى كلامه عن الإقليم الأول جنوب خط الاستواء ، فهو عنده يبدأ من الغرب بصحار ورمال غير مسكونة لشدة الحرارة ، وهذا الطرف الغربى للاقليم الأول جنوب خط الاستواء « لا يظهر فيه البحر المحيط من المغرب الأقصى ولا فى الجنوب ، إذ أنه فسيح مترام لم يصل إلى آخره أحد » ولا يبدأ الادريسى فى الوصف الصحيح فى ذلك الإقليم إلا فى جزئه الثالث ، وهو الذى تقع فيه منابع النيل ، وكلامه فى هذا الجزء قريب من كلام بطلميوس عن منابع النيل ، ولكن تصوره أقرب إلى تصور الخوارزمي . وفكرة جغرافيينا القدامى على العموم عن منابع النيل قريبة جداً من الحقيقة ، وإذا نحن استبعدنا الأساطير التى تقال عن جبل القُمُر (أو القُمْر كما ضبطه ياقوت) قلنا أن هذا الجبل يقابل ما يعرف اليوم بجبل كليمانجارو ، وكان الرأى أن النيل ينبع من هذه الجبال وأنه « ينصب عشرة أنهار . . . كل خمسة أنهار من شعبه ، ثم تتبحر تلك العشرة أنهار فى بحيرتين ، كل خمسة أنهار تبحر بحيرة بذاتها ، ثم يخرج من البحيرة الشرقية منها بحر لطيف يأخذ شرقاً على جبل فاقولى ، ويمتد إلى مدن هناك ، ثم يصب فى البحر الهندى (المراد نهر النيجر ، وكان يعرف بنيل غانة) ثم يخرج من تينك البحيرتين ستة أنهار ، من كل بحيرة ثلاثة أنهار ، ثم تجتمع تلك الستة أنهار فى بحيرة متشعبة » ومن هذه الأخيرة يخرج النيل ويسير شمالا ، ويسمى الجغرافيون مجراه إلى البحر الأبيض بعمود النيل .

ويمد الإدريسى ساحل افريقية الشرقى بعد باب المندب فى اتجاه أفقى تقريباً من الغرب إلى الشرق حتى يصبح موازيا لسواحل جنوب آسيا ، والامتداد يجئ من ناحية ما يعرف الآن بالصومال وإريتريا ، وتقع على هذا الامتداد بلاد بَرْبَرَة والزنج وسُفَالة ثم واق الواق .وهى آخر المعمور شرقاً جنوبى خط الاستواء ، ويفصل بين آسيا وهذا الساحل الافريقى بحر الهند .

وهذا التصور الإدريسى للساحل الافريقى مشكلة من مشاكل جغرافيته وخرائطه ، لأن بطلميوس — بحسب خريطته المتداولة بين الناس — رسم هذا الساحل على نحو قريب جداً مما هو عليه فى الواقع ، ثم إن المواضع التى يذكرها الإدريسى هى نفس المواضع التى يذكرها بطلميوس ، بل يزيد عليه مواقع كثيرة مثل سفالة ومُمْبَسَّة ، وجبل عجرد ، ويضيف فى وصفه معلومات كثيرة أخذها عن المسعودى ، وكان من أعلم الناس بهذه النواحى . فكيف يكون تصور بطلميوس أقرب إلى الحقيقة من تصور الإدريسى ، مع أن المفروض أنه نقل عنه أو عن نسخة خريطته التى عملها مرينوس الصورى ؟ الحقيقة فيما أعتقد أن خريطة بطلميوس الموجودة بين أيدينا ليست هى التى رسمها بنفسه ، وإنما هى رسم جديد صنع فى القرن الخامس عشر الميلادى بعد أن ترجم يعقوب أنجيلوس دى سكاربَاريا Jacobus Angelus de Scarparia كتاب الجغرافية من أصل غير معروف إلى اللاتينية سنة ١٤٠٦ ، وقد نشرت هذه الترجمة بعد ذلك بخمسة وستين سنة (سنة ١٤٧٥) فى فيتشينزا فى إيطاليا ، أما النص اليونانى فلم يعثر عليه إلا سنة ١٥٣٣ ، وقد اكتشف فى بازل بسويسرا ، وقام على نشره إرَازْمُوس ، وهنا فقط عرف الناس اسمه الأصلى : « جيوجرافيكى هوفيجيسيس » أى المرشد إلى وصف الأرض ، ولا يضم الأصل الذى ترجم عنه يعقوب انجيلوس دى سكارباريا أى خرائط ، لأن هذه الأخيرة كانت تكوّن الجزء الثامن من الكتاب ، وقد ضاع هذا الجزء من زمن بعيد ، فلابد أن الخرائط قد وضعت فيما بين تمام

الترجمة والنشر ، رسمها الناشرون اعتماداً على الخرائط المعروفة بالبورتولية Portolani أى أدلة الموانئ وقد بدأ ظهورها وتداولها بين الناس فى النصف الثانى من القرن الثالث عشر الميلادى[1] . وهى خرائط تدهشنا بدقتها ومقاربتها للواقع ،

---

(١) هذا هو أصح الآراء فيما يتصل بهذه الترجمة ، أما ما يخالف ذلك من التفاصيل فوضع شك كبير لدى المحققين . ولكى يتبين القارئ مقدار الضعف فى هذه الأقوال نورد موجزاً لها : المظنون أن أقدم نص إغريقى لجغرافية بطلميوس وصل إلينا يرجع إلى أواخر القرن الثانى عشر أو أوائل الثالث عشر الميلاديين . ومن هذا النص وجدت نسختان أو روايتان ، الأولى تعرف بالمجموعة ا تصاحبها ٢٧ خريطة والثانية تعرف بالمجموعة ب تصاحبها ٦٣ خريطة . وقد حصل على نسخة من المجموعة «ا» بالا ستروزى Palla Strozzi وعهد فى ترجمتها إلى Manuel Chrysolorus مؤسس الدراسات اليونانية فى إيطاليا ، فقام هذا بتكليف تلميذه يعقوب انجلوس دى سكارباريا بترجمتها إلى اللاتينية ، فقام بها وأتمها سنة ١٤٠٦ وقد ادخلت على هذه الترجمة إصلاحات كثيرة بعد ذلك وأصبحت لمدة قرن من الزمن أساس الدراسات الخاصة بجغرافية بطلميوس فى الغرب . وقد نشرت ترجمة المجموعة «ا» بدون خرائط فى فيتشينزا سنة ١٤٧٥ ، وكان عالمان إيطاليان قد قاما بعمل نسخة من خرائطها أوائل القرن الخامس عشر وترجما اسماء الأعلام فيها إلى اللاتينية . أما خرائط المجموعة ب فلم تدرس أو تحقق ثم اختفى أصلها ، ووصلت لنا رسوم يقال إنها نسخ منها . وقد ضاعت النسخة الأصلية لترجمة دى سكارباريا وكذلك الخرائط التى نسخها العالمان الايطاليان ، ولكن بقيت نسخ منها عملها علماء آخرون مثل نسخة الكردينال جيوم فليستر Guillaume Fillestre سنة ١٤٢٧ وهذه النسخة تعرف اليوم بمخطوطة نانسى ، وهى تضم — إلى جانب الخرائط المنسوبة إلى بطلميوس — خرائط أخرى رسمت لبلاد أخرى لم يعرفها بطلميوس . وقد تعاقب على العمل فى جغرافية بطلميوس هذه وخرائطها نفر من المعنيين بالجغرافية والخرائط فى أوروبا ، ولكنهم جميعاً رسموا خرائط بطلميوس كما تصوروها معتمدين على النص حينا وعلى خرائط معاصرة لهم حينا آخر ، وكلهم قال ذلك صراحة ، ومثال ذلك أن Pietro del Massajo الفلورنسى قال إنه «أعاد تكوين» جغرافية بطلميوس ورسم خرائطها بنفسه أكثر من مرة ، ففى النسخة التى عملها سنة ١٤٥٨ نجد ٢٧ خريطة بطلمية « مع خرائط أقاليم أخرى جديدة وغير ذلك » Cum additione provinciarum noviter repertarum et alia nonulla وكذلك خريطة إيطاليا التى أضافها الراهب باولينو معتمداً على أخرى رسمها بييترو فاسكونتى Pietro Vasconti ومثل ذلك يقال عن أحسن مخطوطات جغرافية بطلميوس وخرائطها وهى التى عملها Dominicus Nicholaus Germanus فى النصف الثانى من القرن الخامس عشر ، فقد كتب بيده ١٢ نسخة من «جغرافية بطلميوس» ورسم خرائطها ، وقال انه ادخل تعديلات و «تحسينات» على النص ، وأعاد رسم الخرائط فى حجم أصغر ايسر تداولا ، بل رسم الخرائط على أساس مسقط ابتكره و «صحح» خطوط الرسم وأضاف خرائط جديدة . وعلى أساس أحد مخطوطات دومينيكوس نيكولاوس جرمانوس طبعت تلك الجغرافية البطلمية المحرفة لأول مرة فى بولونيا بايطاليا سنة ١٤٧٧ ، وأعيد طبعها فى روما سنة ١٤٧٨ . وهاتان الطبعتان =

وينسب فضلها عادة إلى الملاحين الإيطاليين والقطلونيين ، وأعتقد أن الذين رسموها كانوا يعتمدون أيضاً على خرائط ملاحية عربية ، وأبسط دليل على أن هذه الخريطة المنسوبة إلى بطلميوس ليست أصيلة هو أن صورة النيل فيها تطابق صورته كما رسمها ووصفها الإدريسى ، فى حين أن وصف بطلميوس للنيل ومنابعه يختلف كل الاختلاف عن ذلك ، وبينما نجد جغرافية بطلميوس لا تذكر شيئاً جنوب خط الاستواء ، نجد الخريطة المنسوبة إليه تضع منابع النيل جنوب ذلك الخط وعلى صورة قريبة جداً من وضعها الحالى . لقد كان اليعقوبى ثم المقدسى هما أول من وضعا هذه المنابع جنوب خط الاستواء ، ولكن تلك الخرائط البطلمية الزائفة تنسب ذلك إليه ، واعتماداً على هذا يقول مؤرخو فن الخرائط إن خريطة بطلميوس أدق وأحسن من خريطة الإدريسى ، وإن ما وصل إليه الجغرافى الإسكندرانى فى القرن الثانى للميلاد لم يصل إليه الإدريسى بعد قرابة عشرة قرون ، وهى عبارة يأسف الانسان إذ يقرأها لعلماء لهم قدر ومكانة .

وابتداء من الجزء الأول من الاقليم الأول شمال خط الاستواء نبدأ مع الإدريسى طريقاً أكثر وضوحاً ، فهو يتحدث عن مناطق عرفها وسكنها المسلمون وكتب بعضهم عنها ، فيما عدا الجزائر الخالدات فى المحيط الأطلسى ، وليس للإدريسى مراجع محددة فيما يتصل بالأجزاء الغربية الأولى من الاقليم الأول ، فلابد أنه جمع كل ما وجده من المعلومات فى شتى الكتب العربية

= هما الأصل الذى ينقل عنه معظم الناس إلى اليوم الخرائط المنسوبة إلى بطلميوس . وهذا التحريف الشديد للنص والخرائط الزائفة المنسوبة إلى بطلميوس هى التى دفعت أرازموس إلى نشر النص الإغريقى الذى عثر عليه فى بازل كما قلنا . وقد نشره دون خرائط . ومن هنا فقد ظلت الخرائط التى تكلمنا عنها هى المتداولة فى الكتب على أنها خرائط بطلميوس .

انظر : Almagia, R., *Monumenta Italiae Cartographica*, Firenze, 1929.

Gallios, L., *Les géographes allemands de la Renaissance*, Paris, 1903.

Lynam, E., *The first engraved atlas of the world; the Cosmographia of Claudius Ptolomaeus*, Bolonia, 1477. Jenkintown, 1941.

Stevens, H. N., *Ptolemey's «Geography»: a brief account of the printed editions to* 1730. 2.ª edition, 1908.

Crone, G. R., *Maps and their makers*, London, 1953.

ونسقها وقسمها على أجزاء ذلك الاقليم على نحو مقبول ، ومع أن ابن سعيد كتب بعده بقرنين واعتمد على كتاب ابن فاطمه الذى يبدو أنه أحسن ما كتب المسلمون عن المناطق الواقعة جنوب الصحراء الكبرى ، إلا أننا لا نجد مادة ابن سعيد هنا أغنى بكثير مما عند الإدريسى ، بل إن كلام الإدريسى عن غانة وملكها صالح بن عبد الله بن الحسن بن الحسن بن على بن أبى طالب فريد فى بابه ، ولا نجده عند البكرى أو أحد ممن نقل هذا الأخير عنهم .

وتتوالى فصول « نزهة المشتاق » بعد ذلك ، لكل جزء من الأجزاء السبعين فصل ، ولكل إقليم باب يتكلم فيه عن خصائصه العامة قبل أن يدخل فى وصف الأجزاء .

والطريقة التى يجرى عليها فى وصف الأجزاء هى الاعتماد على المدن كنقط ارتكاز للوصف ، فيذكرها واحدة واحدة كأنه يسير فى رحلة فى نواحى الجزء الذى يصفه ، فيصف ما يلقاه من المدن مدينة مدينة ، ويحدد موضعها ويذكر شهرتها وما يزرع حولها وما يصنع فيها وما يتجر به منها وإليها ، وقد يذكر شيئاً عن ناسها ، ثم ينتقل إلى ما يليها حسب اتجاهه ، وفى الطريق يصف ما يلقى من المعالم الجغرافية من نهر أو جبل أو بحيرة ، ويشير إلى المناخ ، ثم يذكر المسافات بين كل مدينة وأخرى .

وهو فى ذلك كله يجرى على طريقة ثابتة لا يغيرها إلا إذا أعوزته المادة عن شىء من هذه الأشياء التى يهتم بها ، بل يستعمل مصطلحاً واحداً يتميز به عن غيره ، وقد نجد أصول ذلك المصطلح عند ابن حوقل ، ولكن الإدريسى أكمله وثبت معانيه إلا فى نقط قليلة ، فهو مثلا لا يفرق كثيراً بين المدينة والقرية ، ويستعمل اللفظين دون تمييز كبير ، ثم يضيف بعد ذلك ما يرى من الأوصاف التى تحدد أهمية الموضع كقوله مثلا : « ومدينة شرشال صغيرة القدر لكنها متحضرة » والمدينة أو القرية المتحضرة عنده هى العامرة ذات الأسواق

والأسوار والمتاجر . واتساع معارفه بالنبات يتجلى فى كل مناسبة ، فإلى جانب اهتمامه بالزروع المعروفة كالقمح والشعير وقصب السكر وحرصه على ذكر أنواعها فى كل ناحية لا يفوته ذكر الشجر وثمره ونوعه وصفته ، كقوله إن بمدينة شرشال هذه « سفرجل كبير الجرم ذو أعناق كأعناق القرع الصغار ، وهو من الطرائف غريب فى ذاته » ولا يفوته كذلك نبات طبى إلا ذكره ، فيقول مثلا عند كلامه على جبـل مجاور لمدينة بجاية المغرب : « وفى أكنافه جُمَل من النبات المنتفع به فى صناعة الطب مثل شجر الحضض والستولوقندريون والبرباريس والقنطوريون الكبير والزراوند والقسطون والأقسنتين وغير ذلك من الحشائش » ، وهو يحرص كذلك على ذكر الماشية وأنواعها ولحومها ، والأسماك وأسمائها وخصائصها ، حتى لقد ذكر من أسماء أسماك النيل وحده ١٤ اسماً بصفاتها وخصائصها ، وهو يذكر إلى جانب ذلك « المعادن » أى المناجم وما يستخرج منها ونوعه وكميته وما إلى ذلك مما يجعل كتابه معرضاً دقيقاً للحالة الاقتصادية فى كل ناحية يتحدث عنها .

وربما كان تقسيم الكتاب إلى أقاليم وأجزاء هو أكبر صعوبات قراءة هذا الكتاب ، فإن البلد الواحد يقع وصفه فى أجزاء من أقاليم شتى ، فإن الذى يريد أن يقرأ وصف النيـل عنده يجد منابعه فى الجزأين الثالث والرابع من الاقليم الأول جنوب خط الاستواء ، ثم يستتم الكلام عن هذه المنابع ويصل إلى النوبة فى الجزء الثالث من الاقليم الأول شمال خط الاستواء ومن حدود النوبة إلى قوص فى الجزء الرابع من الاقليم الثانى ، ومن قوص إلى منتصف الدلتا فى الجزء الرابع من الاقليم الثالث ، وبقية الدلتا فى الجزء الرابع من الاقليم الرابع ، ولا يتأتى الالمام بهذا الوصف وضبطه إلا إذا رسم القارئ خريطة بحدود الاقاليم والأجزاء كما تصورها الادريسى ، ثم يتابع الكلام عليها جزءاً جزءاً . وربما كان وادى النيل أسهل من غيره هنا ، لانه يسير فى خط واحد من الجنوب إلى الشمال ، ولكن الامر يزداد عسراً عندما يتعلق ببلاد

تتسع شرقاً وغرباً وتقع فى أجزاء مختلفة من أقاليم كثيرة مثل ايران أو وسط أوروبا ، وقد وقع الادريسي فى أخطاً كثيرة بسبب هذا التقسيم ، ويبدو ذلك واضحاً فى كلامه عن منطقة ايرانشهر ، وقد عاب عليه بعض البحاثة المحدثين ذلك ، ولكن الخطأ أتى من محاولة الادريسى ترتيب معلومات وصلت إليه مضطربة مختلطة لا يمكن ضبطها على وجه الدقة ، ومن الجدير بالملاحظة أن هذه الناحية التى يسميها الجغرافيون العرب ايرانشهر ناحية غير محدودة ولا واضحة المعالم ، وما نجده عنها فى كتابات ابن رستة وابن خرداذبة والمقدسى وابن حوقل يبدو فيه محاولتهم جمع أوصاف وتحديدات وجدوها فى كتب الفرس القديمة ووضعها فى نطاق عربى إسلامى بعد أن امحت حدودها القديمة ولم يعد من الميسور تتبعها وتحقيقها (١) .

وطبيعى ألا تتساوى أوصاف الأجزاء فى الدقة ، لأن الادريسى هنا — كأى عالم غيره — يكتب بالقدر الذى تسمح به مراجعه ومصادر معلوماته ، فهو لا يستطيع مثـلا أن يقدم نفس النوع من المعلومات عن الصين ومصر وجزيرة العرب وصقلية والأندلس والمغرب ، فهو عن الصين لا يملك إلا نزراً يسيراً من المعلومات ، وهذا النزر اليسير خليط من إشارات غير محققة وجدها فيما بين يديه من الكتب وأقوال رحالة وملاحين لا يمكن التأكد من صحتها ، ومن هنا فإمكان الخطـأ كبير وعملية الضبط والتنسيق عسيرة ، أما عن جزيرة العرب مثلا فالمادة بين يديه وافرة تمكنه من الموازنة والتحقيق ، ثم ان الذين يعرفون الجزيرة من حوله كانوا كثيرين ، أما عن مصر فقد اعتمد اعتماداً رئيسياً على ابن حوقل ، وهو دليل لا بأس به فى وصفها ، فى حين أن الادريسى عرف

---

(١) مثال ذلك النقد الذى يوجهه ماركارت فى بحثه عن ايرانشهر :

J. Marquart, *Erānšahr* in *Abhandlungen der Gesellschaft der Wissenschaften zur Göttingen,* 1901.

ولنفس المؤلف عن شرق أوروبا وشرق آسيا :

Osteuropäische und Ostasiatische Streifzüge. Leipzig, 1903.

بنفسه صقلية والأندلس والمغرب ، ومن هنا فإن كلامه عن هذه الأقاليم الثلاثة فى غاية من الضبط والاحاطة . ومهما وجه من النقد للادريسى فإن المسؤولية تقع آخر الأمر على مراجعه ، وما ذنب الادريسى إذا لم يملك عن كل من الصحراء الكبرى أو الهند إلا مرجعاً واحداً ؟ كيف يمكن أن يتحقق من صحة ما وجده فى ذلك المرجع الواحد ؟ وكيف يمكن أن نأخذ عليه عدم اطلاعه على رسالة ابن فضلان عن بلاد البلغار وشواطىء البحر الأسود والجزء الأدنى من وادى الفلجا ونحن أنفسنا لم نكن نعرف عن رسالة ابن فضلان إلى حين قريب إلا تلك النقول التى أخذها عنها ياقوت وأوردها فى معجم البلدان ؟ ثم ، على فرض أنه اجتهد حتى حصل على رحلة ابن فضلان ، كيف يتحقق من صدق ما فيها وعدم صدقه ؟ كيف يزن بالموازين التى كانت فى متناول يده حكاية السمكة التى يقول ابن فضلان أنها كانت تخرج إلى البر كل يوم ليقطع الناس من لحمها ما يحتاجون إليه ثم تعود إلى الماء ؟ كيف يشك فى صحة كلام سفير خليفة المفروض أنه رجل متزن مصدق فيما يروى ؟ إننا اليوم نستطيع أن نرفض مثل هذا الخبر ، ولكن ينبغى أن نذكر أن الادريسى عاش فى زمن كان الناس فيه لا يستبعدون ما يحكيه عالم موثوق فى رأيه كأبى الحسن المسعودى يقول إن فى أقصى الجنوب الشرقى للمعمور بـلاداً ينبت فيها شجر يخرج منه نبات كالاترنج ويولد منه جوار يتعلقن بشعورهن وتصيح الواحدة منهن « واق واق ! » ومن هنا جاء اسم هذه الناحية الأسطورية المعروفة ببلاد واق الواق ؟ لقد استبعد الادريسى مئات من هذه الأساطير وسخر منها واتجه إلى المعلومات التى يقبلها العقل ، ولو أحصينا أحاديث الخرافة فى كتبه لما بلغت قدر ما نجد فى بضع صفحات من مؤلفات أى مؤلف آخر فى ميدان الجغرافية ، وفى ذلك من الفضل ما فيه .

وقد دُرست معظم أجزاء جغرافية الادريسى على يد نفر كبير من المستشرقين قام كل منهم بدراسة الجزء الخاص ببلاده ، فيما عدا الجزء الخاص

بالمغرب والأندلس فقد قام بتحقيقه هولنديان هما دى خوية ودوزى ، وفى معظم هذه الحالات ترجم النص إلى إحدى اللغات الأوروبية ، وحققت أسماء المواضع وابعاد الطرق ومقاييس الأنهار وما إلى ذلك ، وقد اختلفت آراء هؤلاء الباحثين باختلاف حظ الادريسي من الاصابة فى الكلام عن هذا البلد أو ذاك ، واختلفت الأحكام كذلك باختلاف مزاج الباحث وموازينه فى النقد والكلام ، ولكن حتى الذين اشتدوا فى الحكم على عمل الادريسى مثل رينو Reinaud ، الذى ترجم جغرافية أبى الفدا إلى الفرنسية وقدم لها بمقدمة طويلة عن الجغرافية عند العرب ، لم يسعه آخر الأمر إلى أن يقول : « إن عمل الادريسى إذا نظرنا إليه فى مجموعة تبينا أنه — مثل عمل استرابون — أثر رفيع من آثار العلم الجغرافى »(١) وقال ماك جوكين دى سلان : « إن الادريسى قام بالعمل الضخم الذى انتصب له بكفاية واضحة كل الوضوح ، ولسنا نجد فيما تقدمه من المؤلفات قبله فى نفس الموضوع عملاً نستطيع أن نقارنه بعمله ، وحتى الآن ، وعلى الرغم من اتساع مجال العلم الجغرافى لا زالت هناك نواح كثيرة من الأرض يجد الجغرافى أو المؤرخ نفسه دون مرشد لو أن الملك رجار لم يقدم للإدريسى ما قدم من المعاونة ليقوم بعمله »(٢) ويقول إتبين كاترمير : « إن هذا الكتاب يضم قدراً عظيما من المعلومات لا يظفر بها الانسان — على نفس الصورة — فى أى كتاب آخر ألفه العرب »(٣) وبعد دراسة مسهبة — هى خير ما لدينا عن عمل الادريسى إلى الآن يقول ميكيلى أمارى : « إن عمل الادريسى يحتل مركز الصدارة بين كل ما ألف الناس فى الجغرافية فى العصور الوسطى »(٤) وقد اقتصرنا على

(١) M. Reinaud, *Géographie d'Aboulféda;* tome I, Introduction générale à la Géographie des Orientaux, Paris, 1848, pp. CXM- CXXII; CCCX- CCCXVI.

(٢) Mac Guckin de Slane, *Géographie d'Idrīsī, traduite en français par Mr. Jaubert* dans *Journal Asiatique,* 1841, III, Série, vol. XI, pp. 372-387.

(٣) Etienne Quatremère dans *Journal des Savants,* 1848, p. 749.

(٤) Michele Amari, *Storia dei Musulmani di Sicilia,* 1ª edizione, III, 605 sqq.

آراء هؤلاء وهم من أهل القرن الماضى ، لأن المستشرقين خلال تلك الحقبة كانوا يقرأون المطولات ويصبرون على متاعبها ، فى حين أن ما يقرأ اليوم وتصدر الاحكام عليه هى الاجزاء والفصول القصار ، ولهذا فالاحكام عليها جزئية تصدق على جزء دون جزء ، ولا تعطى فكرة عامة عن عمل الادريسى ككل واحد لا يتجزأ .

ولا يتسع المجال هنا لعرض هذه الأجزاء وما قيل فيها ، ولهذا فسنكتفى بعرض أهم ما قاله ميكيلى أمارى مؤرخ صقلية الاسلامية ، ثم نتبع ذلك بالكلام على قسم واحد من نزهة المشتاق ، وهو الخاص بالأندلس .

يذهب أمارى إلى أننا إذا قرأنا نص نزهة المشتاق فى إمعان تبينا أن الادريسى استخدم فى كتابتها مراجع أخرى كثيرة غير التى ذكرها فى فاتحة الكتاب ، ثم إننا نلاحظ أن المقياس الذى ذكره فى كلامه عن جنوب خط الاستواء هو الميل الرومانى لا الميل العربى ، وهذا الميل الرومانى هو نفسه الذى ذُكرت به الأبعاد فى صقلية ؛ وبعض الأعـلام الجغرافية الواردة فى صقلية مرسومة على صورة قديمة ترجع إلى أيام الاغريق ، بدلا من ذكر أسمائها العربية أو أسماءها التى كانت معروفة بها خـلال القرن الثانى عشر الميلادى ، وقد سبق أن لاحظ ليلول أن الميل الرومانى يعدل ١٤٨١ متراً ، وأن الميل الصقلى الذى كان مستعملا إلى سنة ١٨٠٩ يعدل قريباً من ذلك : ١٤٧٧ متراً ، فى حين أن الميل الذى اعتمد عليه الادريسى فى صقلية يختلف عن كليهما ، فمن أين أخذه ؟ (١) ومن أين أتى بهذه الصور القديمة للأعلام الصقلية واليونانية وبعض الفرنسية ، مع أننا نعرف أنه كان يأخذ رسم أسماء الأعـلام الأوروبية من أفواه الرحالين والتجار ويثبتها بالصورة التى كانت

---

(١) Joachim Lelewel, *Géographie du Moyen - Age*, Bruxelles, 1852, chap. 60. tome I, p. 100.

مستعملة بها على أيامه فعلا ؟ وأتى أمارى ببعض الامثلة من نص الإدريسى وأصلها اليونانى أو اللاتينى والاسم الذى كانت معروفة به إن وجد ، مثلا :

الاسم كما رسمه الادريسى	الأصل اللاتينى إن وجد	الصورة الشائعة للاسم إن وجدت
نبكته	Naupactus	ليبانتو
شكله	Scylaum	
لا كدمونه	Lacedomona	
اغربش	Euripos	Negroponte
ابلخونية	Aflakhonia	Paphlakhonia
مدُيلان	Mediolanum	
أرنمِنِسْ	Arinminum	
بادى	Padum	
البرنية	Alvernia	Auvergne
انقلزمه	Aequolesima	Angoulème
بُلُنْيَهْ	Bologna	
برى		Berry
الكرمنت		Clermont
ازبرج		Augsburg
انكرتره		Inghiterra
استرك		Utrecht
هستنجس		Hastings

ويحاول أمارى بعد ذلك أن يتعرف الطريقة التى رسم بها الادريسى خريطته ، وانتهى إلى شىء قريب مما ذكرناها آنفاً ، غير أنه يرى أن الذى عُمِل أول الأمر لم يكن كرة أرضية وإنما خريطة مسطحة تبيِّن وجهى الأرض

planisphaerio مساحتها متر أو أقل قليلا ، وأن خرائط الأجزاء التى أدرجت فى الكتاب عملت بمقياس السُّدْس أو الُخْمس بالنسبة للخريطة الكبيرة ، وأن التصغير عمل دون رسم خطوط طول أو عرض ، واعتمد أولا وآخراً على كفاية الناسخ أو عدم كفايته .

ثم يضيف أمارى أن مواقع البلاد الرئيسية حُدِّدَتْ بالاستعانة بنجوم معروفة ، ثم حددت مواقع ما يقاربها بالقياس إليها مع الاستعانة بخرائط قديمة مثل تلك المنسوبة إلى الفريد الكبير أو خريطة الدنيا المحفوظة فى مكتبة الجامعة فى تورين . هكذا نستطيع تعليل أحاديث الخرافة التى ينقلها الادريسى عن بلاد يأجوج ومأجوج وتحديد موقعها ، وقد نقل الادريسى ذلك عن الجغرافى الاسكندرى (أى بطلميوس) لأنه لم يحصل على أوصاف رحلات أحدث منها فى هذه النواحى ، ولو حصل عليها لاستطاع تحقيق كلام بطلميوس كما فعل فى غير ذلك من النواحى . ويمكن القول بأن رجار عندما شرع فى هذا العمل لم يكن لديه خرائط ملاحية دقيقة ، لأن هذه لم تظهر إلا فى القرن الرابع عشر ، بعد شيوع استعمال البوصله .

ويلاحظ بصورة عامة أن الأجزاء التى حصل الادريسى على معلومات عنها رُسمت أكبر من تلك التى لم يجد عنها إلا شيئاً قليلا ، وذلك واضح حتى بالنسبة لخرائط إقليم واحد مثل إيطاليا ، فإن حوض التيبر وأراضيه مثلا رسمت كبيرة مفصلة ، لأن هذه النواحى كانت تحت حكم رجار ، أما وسط إيطاليا فَرُسِم مصغراً لأن المعلومات عنه كانت قليلة ، إذ كان خارجاً عن حكم رجار ، ومثل ذلك يقال عن خريطة صقلية ، فهى كبيرة مفصلة ، بل أكبر بكثير مما كان ينبغى بالنسبة لحوض البحر الأبيض ، وذلك لوفرة المعلومات التى استطاع الادريسى جمعها عنها .

وأحسن أجزاء الكتاب فى رأى أمارى هو وصف البحر الأبيض والبلاد الاسلامية ثم صقلية وجنوبى إيطاليا ، ويلى ذلك — من حيث الدقة والجودة —

آسيا الصغرى واليونان ووسط أوروبا وانجترا وبلاد الشمال ، أما فيما عدا ذلك فالأخطاء والمتناقضات كثيرة ، ويعلل هذا بما ذكرناه ، ثم إن هذه الأجزاء كانت آخر ما كتب ، وكان الادريسى معجلا يريد أن يفرغ من الكتاب قبل وفاة رجار ، فأسرع بإنجاز هذه الأجزاء بما كان تحت يده من المعلومات ، وبالفعل مات رجار بعد أن نجز الكتاب بأسابيع .

ويقول أمارى أن هذا الكتاب العظيم الذى يعتبر دون شك من « مفاخر التراث العلمى الإيطالى » خرج عن نطاق التراث الثقافى الأوروبى ، لأنه لم يترجم فى حينه إلى اللاتينية ، وهو لا يستبعد أن يكون بلاط رجار قد شرع فى عمل هذه الترجمة ، ولكن الفوضى التى ضربت بجرانها على صقلية بعد وفاة رجار الثانى ثم قيام النصارى على المسلمين ، كل ذلك أوقف هذا العمل ، وقد استطاع الادريسى فى أثناء تلك الاضطرابات أن يبعث بنسخة من كتابه إلى بلد إسلامى ، وهناك لقيت الإقبال الذى ضمن للكتاب الخلود ، فقد عملت منه نسخ كثيرة . وأصبح من عمد العلم الجغرافى عند المسلمين بعد ذلك ، وانتفع به كل من جاء بعد الإدريسى من الجغرافيين المسلمين مثل ابن سعيد وأبى الفدا وياقوت . أما فى أوروبا فقد نُسِىَ الكتاب تماماً حتى عُثر على القطعة التى أشرنا عليها وترجمت إلى اللغة اللاتينية ونشرت باسم جغرافية النوبة دون اسم المؤلف ، وظل هذا هو كل ما تعلمه أوروبا عن عمل الادريسى ، حتى استطاع المسيو أسلين Aselin قنصل فرنسا فى مصر أن يحصل على قطعة كبيرة من نزهة المشتاق ضمن مخطوطات كثيرة اشتراها فى القاهرة ، وهذه القطعة هى اليوم المخطوط رقم ٢٢٢٢ فى المكتبة الأهلية فى باريس ، وهى من أحسن مخطوطات الادريسى وأدقها ، وأمارى يأسف لخروج هذا العمل من التراث الأوروبى واندراجه فى التراث العربى مع أنه تم على أيدى رجال ربما كان معظمهم إيطاليين وتحت إشراف ملك نرمانى إيطالى .

وصف الإدريسى لشبه جزيرة إيبيريا

يعتبر هذا القسم من أقسام نزهة المشتاق من أحسن أجزائها وأدلها على ملكة الادريسى الجغرافية وقدرته على الابتكار وجمع المعلومات ثم تنسيقها فى كلّ واحد مترابط ، ويرجع ذلك إلى أن الادريسى عرف أجزاءاً كثيرة من اسبانيا ، ثم كانت لديه وفرة من المعلومات والأصول ، وهو بنفسه يشير إلى أنه رجع إلى العذرى ، ومع أنه لا يشير إلى الرازى أو البكرى ، إلا أننا نعتقد أنه لابد أن يكون قد اطلع على جغرافية الأول ، عن طريق العذرى على الأقل .

وقد كان هذا الجزء أحسن أجزاء « النزهة » (١) حظاً ، فقد نشر دوزى ودى خوية القسم الواقع فى الجزأين الثانى والثالث من الاقليم الرابع وترجماه إلى الفرنسية وأضافا إليه تعليقات وشروحاً وافية ، ونشر قطعة منه قبل ذلك

---

(١) José Antonio Conde, *Descripción de España de Xerif Aledris, conocido por el Nubiense, con traducción y notas,* Madrid 1799.

وعنوان الجزء الذى نشره بالعربية : ذكر الأندلس تأليف الشريف الادريسى .

و R. Dozy et J. de Goeje, *Description de l'Afrique et de l'Espagne par Edrisi,* Leiden 1866.

وعنوان النص العربى : المغرب وأرض السودان ومصر والأندلس ، مأخوذة من كتاب نزهة المشتاق فى اختراق الآفاق للشريف الادريسى ، وهذا القسم يشمل :

الأجزاء ١ و ٢ و ٣ و ٤ و ٥ من الاقليم الأول
والأجزاء ١ و ٢ و ٣ و ٤ من الاقليم الثانى
والأجزاء ١ و ٢ و ٣ و ٤ من الاقليم الثالث
والجزء الأول من الاقليم الرابع

Eduardo Saavedra, *La Geografía de España del Edrīsī,* en *Boletín de la Real Sociedad Geográfica de Madrid,* XVIII, 1885, pp. 224-242.

وهذا المقال يتكون من مقدمة قصيرة ثم نص الجزء الأول من الاقليم الخامس الخاص بشبه الجزيرة الايبيرية معتمداً على المخطوطات أرقام ٨٩٢ و ٨٩٣ و ٨٩٤ بالمكتبة الأهلية فى باريس (الملحق) ومخطوط أوكسفورد رقم ٨٨٧ ومخطوط رقم ١٥١ كيمبردج .

César E. Dubler, *Los Caminos a Compostela en la obra de Idrīsī,* en al-Andalus, XIV, 1949, pp. 59-122.

Ibidem, *Las Laderas del Pirineo según Idrīsī,* en al-Andalus, XVIII, pp. 337-373.

يوسف أنطونيو كوندى وحققها تحقيقاً ضعيفاً على قدر معرفته باللغة العربية وهذا القسم يشمل شمال شبه الجزيرة إلى جبال الشارات وهى المعروفة بجوادارّاما أو وادى الرمل ، وتقع إلى شمال مدريد بقليل ، ثم نشر إدواردو سافدرا بقية وصف الإدريسى لشبه الجزيرة أى ما يقع منها فى الجزأين الأول والثانى من الإقليم الخامس ، وقام بدراسة ذلك الوصف كله ألمانى بولوفر دراسة طيبة فى بحثه القيم عن « شبه الجزيرة الإيبيرية عند الجغرافيين العرب » وفى السنوات الأخيرة عكف على دراسة بعض أجزائه المستشرق السويسرى سيزار دوبلر ونشر عنه بحثين من خير ما قرأنا عن الأبحاث الإدريسية .

وقد سبق أن ذكرنا أن الإدريسى زار الأندلس وقضى فيه ردحاً من الوقت بعد عودته من المشرق ، وأنه أقام فى قرطبة خلال هذه الزيارة وتردد على بعض نواحى الأندلس الإسلامى ، وقد عمد سيزار دوبلر إلى استعراض حوادث التاريخ الأندلسى خـــلال الفترة التى قضاها الإدريسى فيه ليتعرف النواحى التى يحتمل أن يكون قد زارها ، لأن هذه الفترة كانت حقبة مد وجزر بين الإسلام والنصرانية فى الأندلس ، ولا يستطيع الإدريسى أن يزور بلاداً فى أيدى النصارى أو مناطق كانت إذ ذاك ميادين قتال ، فخلال السنوات التى قضاها الادريسى فى رحلته المشرقية سقطت سرقسطة وإقليم الثغر الأعلى سنة ٥١٢/١١١٨ ، وكان المرابطون قد استعادوا الكثير من القواعد الأندلسية الكبرى قبل ذلك : استعادوا بلنسية وإقليمها سنة ٤٩٧/١١٠٢ بعد وفاة السيد القمبيطور ، وشنترين سنة ٥٠٥/١١١١ ، ولم يستطيعوا إستعادة طليطلة رغم ما بذلوا من جهود ، وإن كانوا قد استولوا على بعض الحصون الواقعة جنوبها وشرقها ، أى أن حدود الأندلس الإسلامى عندما كان الادريسى هناك كانت خطاً يبدأ فى الغرب شمالى شنترين ويسير شرقاً شمالى بطليوس ثم ماردة حتى يصل إلى البحر الأبيض شمالى مربيطر (سجونتو الحالية) . فما وقع شمالى هذا الخط نستطيع أن نقول إن الادريسى لم يزره بنفسه ، فأخذ معلوماته

عنه من الكتب أو من أفواه التجار وأهل الرحلة ، وما وقع جنوبه نستطيع القول بأنه قد زار بعضه وعرفه بنفسه (١) .

وفى أثناء مقام الادريسي فى صقلية منصرفا إلى العمل فى كتابه تغيرت الأحوال فى الأندلس تغيراً كبيراً بعد أغسطس سنة ١١٣٧/ذى القعدة ٥٣١ أى بعد زواج بترونيــلا إبنة رذمير الراهب Ramiro el Monje وإبنة أخى الفونسو المحارب Alfonso el Batallador بالكُند رامون بيرنجير الرابع صاحب قطلونية ، أى بعد اتحاد كندية قطلونية مع مملكة أرغون ، إذ أن ذلك كان نذيراً يتضعضع الجناح الشرقى من جهة الإسلام الأندلسى ، ثم اتصل التضعضع حتى شمل الجبهة كلها بسبب انشغال المرابطين بالحرب المؤسفة التى شنها الموحدون عليهم فى وقت كان المسلمون فى أشد الحاجة فيه إلى التماسك ، فقد كان المرابطون آنذاك فى عنفوان جهادهم على طول الجبهة الأندلسية ، وقد تمكنوا بفضل ثباتهم المجيد أن يحتفظوا للاسلام بجزء يقل قليلا عن نصف شبه الجزيرة ، ولكن عند ما قام عليهم الموحدون تداعت تلك الجبهة وتوالى التراجع ، ولم يستطع الموحدون أن يستعيدوا شيئاً بعد ذلك إلا فى النادر ؛ وأظن أن شيئاً من هذا كان فى نفس الشريف الادريسى وهو يكتب ، فهو معجب بالمرابطين غير راض عن الموحدين : سقطت شنترين سنة ٥٤٢/١١٤٧ والاشبونة فى اكتوبر من نفس السنة (ربيع الثانى ٥٤٢ هـ.) ، وفى نفس الشهر سقطت المرية فى يد الفونسو السابع ملك قشتالة ثم استعادها الموحدون بعد ذلك بعشر سنوات ٥٥٢/١١٥٧ ، وسقطت طرطوشة فى رجب ٥٤٣/ديسمبر ١١٤٨ ، وفى العام التالى سقطت لاردة وإفراغة Fraga ومكناسة Mequinenza .

ولم يشر الادريسى فى النص إلى زيارته للمواضع إلا فى حالات قليلة جداً ، وفيما يتصل بالأندلس لا ينص صراحة إلا عن زيارته لموقعين : أُبال (Ovejo)

(١) César Dubler, *Los Caminos de Compostela*, pp. 67-70

على مسيرة يوم شمال قرطبة ثم الاشبونة ، ولكن وصفه الدقيق لبعض مواضع أخرى مثل المرية يدل على أنه زارها ، فهو يصفها وصفاً دقيقاً ويتحدث عن أسوارها وأهميتها التجارية بتطويل ، بل يضيف فى سياق حديثه عنها ملاحظة تدل على أنه كانت لهذا البلد مكانة فى نفسه ، قال : «المرية فى هذا الوقت الذى ألفنا كتابنا هذا فيه صارت ملكاً بايدى الروم ، وقد غيروا محاسنها وسبوا أهلها وخربوا ديارها وهدموا مشيد بنيانها ، ولم يبقوا على شىء منها»[(١)] ، وجدير بالذكر هنا أن وصف الادريسى للمرية أوفى من وصف العذرى وأحفل بالمادة النافعة ، فإذا كان العذرى هو الجغرافى الأندلسى الوحيد الذى ذكره الادريسى بين مراجعه ، استطعنا أن نستنتج أنه أخذ جزءً كبيراً مما كتبه عنها من مرجع آخر أو كتبه بناء على مشاهدة شخصية .

وقد استبعد دوبلر أن يكون الإدريسى قد زار نواحى مما كان فى يد النصارى من الأندلس فى الوقت الذى كان هو فيه هناك ، فوصفُه لطليطلة لا يصورها كما كانت فى النصف الأول من القرن السادس الهجرى بل فى العصور الإسلامية التى سبقت سقوطها سنة ١٠٨٦/٤٧٦[(٢)] . ويلاحظ كذلك أن أوصافه لبلاد هامة مثل غرناطة وإشبيلية مقتضبة وغير دقيقة ، مما نستنتج منه أنه لم يزرها بنفسه ، أو مر بها مروراً سريعاً لم يسمح له بالتحقيق والتقصى كما فعل فى المرية .

أما فيما يتصل بمراجعه عن اسبانيا ، فقد رأيناه يذكر العذرى ، وقد لاحظت هنا وهناك لمحات قصيرة تؤيد انتفاعه بهذا النص ، ولكننا لا نستطيع القول بأنه اعتمد عليه اعتماداً رئيسياً ، بل سنرى أنه استخدم تقسيم العذرى للكور إلى أقاليمها واجزائها الادارية استخداما خاصاً ليقسم الأندلس تقسيما جغرافياً لا نجده عند غيره ، ولكنه اعتمد على الرازى اعتماداً رئيسياً كما سنرى

---

(١) الإدريسى : وصف المغرب وأرض السوادن ومصر والأندلس ، ص ١٩٨ .
(٢) نفس المصدر ١٨٧ — ١٨٨ .

وربما أخذ أشياء عن البكرى ، ولا نستطيع القطع بهذا لأن نص البكرى عن الأندلس لم تبق لنا منه إلا بضعة أوراق كما ذكرنا ، أما اعتماده على بطلميوس وهروشيش فظاهر من تصوره لهيئة شبه الجزيرة .

والحقيقة أن الادريسى عندما تعرض لوصف شبه الجزيرة الايبيرية وجد نفسه أمام مشاكل كثيرة كان عليه أن يحلها ، وقد اجتهد فى ذلك ، ولكن الحلول التى وصل إليها لم تكن موفقة دائماً ، فقد عاش وكتب فى عصر كانت الأحوال والأوضاع فى شبه الجزيرة تتغير تغيراً سريعاً ، وفرق بين شبه الجزيرة كما وجده موصوفاً فى كتابات الرازى والعذرى والبكرى ، وشبه الجزيرة الذى عاش فيه وألم ببعض مواضعه قبل ذهابه إلى صقلية ، والفرق بعيد كذلك بين هذا كله وصورة شبه الجزيرة كما وصلته وهو يكتب كتابه فى صقلية ، وينبغى أيضاً أن نذكر أنه كان يكتب لعالمين : عالَم المسلمين الذين هو منهم ويكتب بلغته ولغتهم وعالَم النصارى الذين يتعاون معهم ، ولكل من هؤلاء نواح تهمه وأشياء يحرص على أن يقرأها فى ذلك الكتاب ، فبينما كان العذرى أو البكرى يعنيان ببلاد الاسلام فحسب ويكتفيان باشارات صغيرة إلى ما وراء ذلك شمالا دون أن يضر ذلك بمجموع ما يكتبان ، كان على الإدريسى أن يوفى بلاد الشمال حقها من الوصف ، وأن يذكر المزارات المسيحية والطرق إليها ويوفيها حقها من الكلام ، ثم إن المادة الطيبة عن ذلك كله كانت وافرة عنده ، فمن حوله ملاحون وسفار كثيرون من قطلونية ونبرة وأرغون واشتريس وليون وجليقية ، وهو يريد أن يدخل هذه المعلومات كلها فى كتابه وينسق بينها وبين ما لديه فى كتب الجغرافية الإسلامية وهو كثير أيضاً .

أضف إلى ذلك أن الوضع السياسى كان له أثر بعيد فى تصوره لشبه الجزيرة ، فقد وُجد حد فاصل عريض يفصل بلاد الاسلام عن بلاد النصرانية فى شبه الجزيرة فى العصر الذى كتب فيه ، وهو لا يستطيع أن يهمل هذا الحد الفاصل ، ثم إن قرطبة لم تعد مركز شبه الجزيرة ، ولم يعد فى الامكان

حساب الطرق وابعادها منها وحدها كما كان السابقون عليه يفعلون ، وهو لا يستطيع أن يتخذ طليطلة مركزاً لأنها لم تكن قد وصلت بعد إلى هذه الدرجة من الأهمية ، ولهذا كله كان عليه أن يبتكر أسلوباً جديداً للكلام على شبه الجزيرة ، أسلوباً لا يتعارض مع تقسيمه المعروف إلى أقاليم وأجزاء . وقد ابتكر فى الحق كثيراً وجاء بصورة لشبه الجزيرة لم يسبقه إليها أحد ، وإن كان ذلك قد أوقعه فى أخطاء لا تنقص من قدر ابتكاره ، وقد كنا نتمنى لو استطاع تداركها ، خاصة وأن ذلك لم يكن عليه عسيراً .

ولكى يحل الادريسى طائفة من المشاكل التى اعترضته اتخذ أساساً لتصوره لشبه الجزيرة خطاً يسير مع سلسلة جبال وادى الرملة Guadarrama وهذا الخط يستمر من قلمرية Coimbra إلى قرب المجرى الأوسط لنهر إبره ، وهو يسمى هذه الجبال الشارات أو الشَّارَّات ، ويقول إن الأندلس مقسومة بها من وسطها فى الطول[1] والطول هنا يراد به من الشرق إلى الغرب ، لأنه قبل ذلك يقول ان الأندلس مثلثة الشكل ، وعند كلامه عن طليطلة يقول « وعلى بعد منها فى جهة الشمال الجبل العظيم المتصل المعروف بالشارات ، وهو يأخذ من ظهر مدينة سالم (Medinaceli) إلى أن يأتى قرب مدينة قلمرية »[2] فهذه الجبال توازى الخط الذى رسمه فاصلا بين الإقليمين الرابع والخامس ، وإلى جنوبه يسير موازيا له الخط الفاصل بين اسبانيا الاسلامية وإسبانيا النصرانية وهو يقول بهذا الصدد : « وما خلف الجبل المسمى بالشارات فى جهة الجنوب يسمى إشبانيا ، وما خلف الجبل فى جهة الشمال يسمى قشتالة ، ومدينة طليطلة فى وقتنا هذا يسكنها سلطان الروم القشتاليين »[3] ، وهذه هى المرة الأولى التى نلقى فيها هذا التقسيم وتلك التسميات : فشبه الجزيرة كله يسمى عنده الأندلس ، ونصفه النصرانى

---

(١) الإدريسى : المغرب وأرض السودان ... ، ص ١٧٣
(٢) نفس المصدر ، ص ١٧٨
(٣) نفس المصدر ، ص ١٧٤

يسمى أندلس قشتالة ونصفه الجنوبى أندلس اشبانيا ، وهذا التقسيم فى ذاته يدل على فهم صحيح لحال شبه الجزيرة على أيامه ، ففى النصف الثانى للقرن الثانى عشر الميلادى كانت قشتالة Castilla رأس الممالك النصرانية وأكبرها ، ولا بأس لهذا فى أن يسمى الجزء النصرانى كله اندلس قشتالة . واعتماداً على هذا الخط المتوسط الذى اتخذه فاصلا بين قسمي شبه الجزيرة يقول : « وفى جنوب هذا الجبل تأتى مدينة طليطلة ، ومدينة طليطلة مركز لجميع بلاد الأندلس ، وذلك أن منها إلى مدينة قرطبة بين غرب وجنوب (أى إلى الجنوب الغربى) ٩ مراحل ، ومنها إلى لشبونة غرباً ٩ مراحل ، ومن طليطلة إلى شنت ياقب على بحر الأنقليشيين ٩ مراحل ، ومنها إلى جاقا شرقاً ٩ مراحل ، ومنها إلى مدينة بلنسية بين شرق وجنوب ٩ مراحل ، ومنها أيضاً إلى مدينة المرية على البحر الشامى ٩ مراحل »(١) ، ولا يمكن الحكم بدقة هذه التقديرات أو عدم دقتها ، لأن الأمر هنا يتعلق بالطرق التى كانت تسلك فى الانتقال من طليطلة إلى كل من هذه المدن ، ولكنها تعطي على أى حال فكرة عن توسط طليطلة فى شبه الجزيرة ، وهذا هو ما قصد إليه الادريسى . ويبدو غريباً أن يدقق الادريسى كل التدقيق فى تعيين مكان قرطبة بالنسبة لطليطلة : جنوباً بغرب ، ثم يقول بعد ذلك إن جاقا Jaca شرقى طليطلة وإن لشبونة إلى شرقها مع أن الأولى إلى الشمال الغربى والثانية إلى الجنوب الغربى ، ولكن تعليل ذلك واضح ، وهو أنه كان يعتقد أن شبه الجزيرة مثلث الشكل وأن جبال البرت (يسميها جبال الأبواب أو البرنيو) تسير من الشمال إلى الجنوب : وفى هذه الحالة يتغير محور شبه الجزيرة ، ويصير الخط الممتد من لشبونة إلى طليطلة ومنها إلى جاقة متجهاً من الغرب إلى الشرق بدلا من اتجاهه الطبيعى من الجنوب الغربى إلى الشمال الشرقى .

---

(١) صفة المغرب والأندلس للادريسى ، ص ١٧٣

وقد تبع الادريسى بطليموس وهروشيش وبقية جغرافيى العرب فى القول بأن شبه الجزيرة مثلث الشكل ، ولم يكن يستطيع تصحيح هذا الخطأ ، لأن هذا كان يقتضى منه معاينة نواحى الجزيرة وسواحلها ، وهو لم ير إلا جزءً من هذه وتلك ، ثم إن تعرف الاتجاهات على وجه الدقة لم يتم إلا بعد تجويد صناعة البوصلة وإحكام استعمالها ، وقد كانت البوصلة معروفة ولكن فن استعمالها لم يتم إلا فى القرن الرابع عشر ، وعلى أى حال فقد استطاع الادريسى فى خريطته الكبيرة أن يعدل هيئة شبه الجزيرة ، فلم تظهر مثلثة الشكل فيها ، وإنما قريبة من هيئتها الحالية ، وكأنما لم يستطع وهو يرسم ويحقق المواضع والمسافات إلا أن يدخل هذا التعديل ، أما فى الكتابة فإن غرابة الشكل المثلث لشبه الجزيرة لا تكاد تلاحظ ، وعلى أى الأحوال فإن نقط الخلاف بين خريطة الادريسى ونص جغرافيته كثيرة جداً ، وأبسط ما لاحظه الباحثون من هذه النقط هو وجود أعلام كثيرة على الخريطة لا وجود لها فى النص والعكس بالعكس ، وتعليل ذلك أنه ، وهو يعمل كانت تتصل بعلمه مواضع فيثبتها على الخريطة وينسي إدخالها فى النص ، أو يصادف فى قراءته مواضع فيثبتها فى النص دون أن يوقعها فى الخريطة ، وعمله كله على أى حال كان فى حاجة إلى مراجعة دقيقة ، ولكنه كان معجلا يرجو الفراغ من النص وتقديمه لرجار ، فلم يتسع الوقت لذلك ، وكان على الحق فى إسراعه ، فقد توفى رجار بعد أن نجز الكتاب بأسابيع قليلة ، ثم لم تسمح له الظروف بالعمل الهادئ الذى تستلزمه المراجعة كما رأينا .

ويتكون كلام الادريسى عن شبه الجزيرة من ثلاثة أقسام ، الأول قصير جداً عن الهيئة العامة لشبه الجزيرة وانقسامها إلى قسمين ، إسلامى ونصرانى ، وقد تحدثنا عنه ، والثانى أطول قليلا ، وفيه يقسم شبه الجزيرة إلى أقاليم ، والثالث وهو الأكبر والأهم يتناول الوصف والكلام عن المدن والطرق والأبعاد والحاصلات والسكان والصناعات والزراعات وما إلى ذلك .

والقسم الثانى ، الخاص بالتقسيم إلى أقاليم يعتبر فى ذاته مشكلة من مشاكل الجغرافية الادريسية .

ذلك أن هذه الأقاليم — وعددها عنده ستة وعشرون — لا تتمشى مع أى تقسيم جغرافى أو إدارى سابق ، فلا هى إدارية سياسية مثل تقسيم الرازى إلى كور ومدن ، ولا هى جغرافية تحدد مناطق معينة ذات خصائص طبيعية واضحة ، وإنما هو فيما يبدو تقسيم خاص لجأ إليه الادريسى لتيسير الوصف الجغرافى ، وحتى هذا الفرض لا يحل المشكل ، فلو كان الأمر كذلك فلماذا اتبع هذا التقسيم فيما يتصل بالقسم الإسلامى من شبه الجزيرة دون القسم النصرانى ؟ ولماذا لم يتبع نظاماً واحداً فى التسمية ، أى يجعلها على أساس المدن فيقول مثلا إقليم إشبيلية وإقليم قرطبة وإقليم المرية ، أو على أساس الظواهر الجغرافية فيقول مثلا إقليم البحيرة وإقليم السهل وإقليم الجبل ، أو على أساس المحصولات الزراعية فيقول إقليم الزيتون وإقليم البصل وما إلى ذلك ؟ لماذا اتخذ أسماء المدن حيناً والأعلام الجغرافية الطبيعية حيناً والمزروعات حيناً ثالثاً ثم الأقوام ثالثاً ؟ ثم إذا كان هذا تقسيماً خاصاً لجأ إليه هو ، فلماذا لم يجعله تقسيماً هندسياً كالتقسيم إلى أقاليم وأجزاء ، وهو هندسى صرف هدفه تقسيم سطح المعمور إلى مستطيلات يمكن تصوير كل منها فى خريطة خاصة ؟

تلك كلها أسئلة لا نستطيع لها جواباً . لقد حاول إدواردو سافدرا فى بحث قيم أن يقرب بين هذا التقسيم وتقسيم اسبانيا الحالى إلى مديريات ولكنه لم يستطع ، لأن حدود أقاليم الادريسى لا تطابق حدود أى تقسيم آخر سياسى أو إدارى سابق أو لاحق ، وحاول قبله أوريليانو فرناندث جرا Aureliano Fernández Guerra أن يطابق بين هذا التقسيم والتقسيم الكنسى لاسبانيا على أيام القوط ، ولكنه لم يوفق رغم ما بذل من جهد ، وهذا طبيعى ، لأن الذى يطابق هذا التقسيم الكنسى هو التقسيم الإدارى العربى كما أثبته الرازى وبيناه فى موضعه من هذا البحث ، وأخيراً تعرض للموضوع — دون

بحث أصوله — خوسيه اليمانى بولوفر José Alemany Bolufer فى مقال معروف عن وصف اسبانيا عند الجغرافيين العرب ، وكان هذا فى سنة ١٩١٩ ، وبعد هذا لم يعد أحد إلى الموضوع(١) .

وقد يبدو لنا أن جغرافية العذرى تعيننا على حل هذه المشكلة ، لأن معظم « الأقاليم » التى قسم الإدريسى الأندلس إليها هى أقاليم من كور بحسب تقسيم العذرى ، ولكننا لا نفهم السبب الذى حدا بالادريسى إلى اختيار أسماء أقاليم صغيرة من كور وإطلاقها على مساحات واسعة تعدل الكور فى المساحات ، خاصة إذا لاحظنا أن أقاليمه تلك تضم مدناً أهم وأكبر من أسماء تلك التى أطلقها عليها ، فاقليم شذونة مثلا يضم إشبيلية ، وإقليم البيرة يضم غرناطة ، وإشبيلية أكبر وأهم من شذونة مرات ، والبيرة لم تكن شيئاً إلى جانب غرناطة .

ولا نستطيع القول لذلك إن هذه الأقاليم تعين التقسيم الإدارى على عهد المرابطين أو أوائل أيام الموحدين ، لأننا لم نسمع بأن أياً من الدولتين أعادت تقسيم الأندلس إدارياً وأطلقت أسماء جديدة على الوحدات الجديدة ، ثم إنه من الثابت أن كورتى إشبيلية وغرناطة ظلتا بهذا الاسم على أيامهما ، ومن ثم فتسميتهما بإقليمى شذونة والبيرة لا علاقة لها بتقسيم إدارى .

بقى فرض واحد نعرضه وننتظر به ما عسى أن يجدّ من النصوص التى يمكن أن تكشف لنا وجه الحق فى هذا الموضوع ، وهو أن هذه الأقاليم وأسماءها كانت مصطلحات شعبية جرى الناس عليها فيما بينهم ، كما نقول فى مصر مثلا الوجه القبلى والوجه البحرى ، فهذان مصطلحان لا نجدهما فى أى كتاب من كتب الجغرافية حتى العصر التركى على الأقل ، ولم يدخلا فى

---

(١) Eduardo Saavedra, *La España del Edrisi,* (Madrid 1881).

وقد ضمن سافدرا فى كتابه هذا آراء أوريليانو فرنانديث جيرا

José Alemany Bolofer, *La Geografía de la Península Ibérica en los escritores Arabes* (Revista del Centro de Estudios Históricos de Granada y su Reino) tomo IX, mans. 3-4, 1919.

الاستعمال الرسمى إلا فى العصر الحديث ، ومع هذا فقد كانا هما اللذان يطلقهما الناس فيما بينهم على قسمي مصر الكبيرين ، بينما كانت لهما فى المصطلح الإدارى والجغرافى لمصر أسماء أخرى ، وقد أخذها الادريسى من أفواه الناس : التجار وأهل الرحلة والفلاحين ومن إليهم ، فالأغلب أن الناس لم يكونوا يقولون «كورة الجزيرة الخضراء» وإنما إقليم البحيرة ، ولم يكونوا يقولون كورة إشبيلية وإنما إقليم شذونة وكذلك كانت كورة قرطبة عندهم الكنبانية ، ولم يكونوا يقولون كورة المرية وإنما إقليم بجانة ، وكذلك إقليم البيرة بدلا من كورة غرناطة ، وكذلك إقليم القواطم بدلا من كونكة ، وهكذا ، وهذه كلها مصطلحات شعبية تعارف الناس عليها فيما بينهم ، وحدود هذه الأقاليم لا تتمشى مع أى تقسيم إدارى أو جغرافى ، إنما هى نواح أو جهات ، والكثير من هذه التسميات قديم كان معروفاً قبل أيام العرب وربما قبل أيام القوط ، رربما كان الكثير منها إيبيريا قديماً أو بربريا مثل براميرة والولجة ومرمرية . وإلى هذا الأصل الشعبى ترجع الصور العربية الغريبة لبعض الألفاظ مثل البلالطة جمع لبلوط ، ثم الصيغ الهجينة التى تورد ألفاظاً غير عربية مجموعة جمعاً عربياً مثل الشارات والبشارات ، والعكس : ألفاظ عربية معاملة على نحو غير عربى وأمثلته كثيرة كما سنرى .

ومن أدلة المصدر الشعبى لهذه الأسماء أنها لا تستوفى الأندلس الإسلامى كله ، فليس فيها ذكر لمرسية أو بلنسية أو المرية ، بل تدخل فيه نواح خارجة عنه مثل برشلونة ، ثم إن الإدريسى فى كلامه المفصل بعد ذلك يذكر ما أهمله فى ذلك التقسيم من المدن الأندلسية ، ثم يقول فى نهاية كلامه عن هذه الأقاليم : «فهذه كلها أقاليم اشبانيا المسمى جملتها الأندلس» وهذا يناقض ما نص عليه قبلا من أن شبه الجزيرة كله يسمى الأندلس ، وأن ما شمال جبال الشارات يسمى قشتالة ، وما جنوبه يسمى اشبانيا . وربما جاز لنا هنا أن نقول إن هذا التقسم أخذه الإدريسى من رجل غير أندلسى : من واحد من تجار القطلونيين أو

الأرغونيين مثلا ممن تصادف مرورهم بصقلية ، سأله الادريسى عن تقسيم الأندلس كما رآه فذكر له ذلك ، فاثبته كما هو قبل أن يأتى بالوصف المفصل لشبه الجزيرة ، وكان ينبغى أن يعيد الادريسى النظر فيه ويصوبه على أساس فهمه الأساسى لتقسيم شبه الجزيرة كما ذكره أولا ثم على أساس المعلومات الوافية التى أتى بها بعد ذلك . ولكن الإدريسى لم يراجع ولم يصوب ، إذ أعجلته الأيام عن ذلك ، فبقيت أجزاء هذا الوصف وكأنها مسودة تنتظر المراجعة والتصويب والتنسيق . ودليلنا على ذلك قول الادريسى بعد إيراد هذه الأقاليم : « والأندلس المسماة اشبانيا أقاليم عدة ورساتيق جملة ، وفى كل إقليم منها عدة مدن ، نريد أن نأتى بذكرها مدينة مدينة بحول الله تعالى » وليس فى هذه العبارة إشارة إلى الأقاليم التى ذكرها قبل ذلك ، والاشارة إليها قليلة فى الوصف المفصل ، مما يدل على أن الفقرة الخاصة بالأقاليم وضعت بين التقديم العام عن هيئة شبه الجزيرة وأقسامها والوصف المفصل ، وقد وضعها الادريسى هنا لتكون أشبه بخط السير الذى سيتبعه فى وصفه المطول للأندلس . والواقع أنه يتخذ هذا التقسيم طريقاً للوصف بعد ذلك دون أن يشير ولو مرة واحدة إلى أصله أو طبيعته ، إنما هو عنده مجرد طريقة لتيسير الوصف ؛ وعدد هذه الأقاليم ستة وعشرون ، منها اثنان يسميان كورتين وهما تدمير وكونكة ، وأسماؤها وحدودها والأعلام الواردة فيها حافلة بالتفصيلات ، وقد تناولها البحاثون السابق ذكرهم بالبحث والتعليق ، وكذلك فعل دوزى و دى خوية فى الترجمة الفرنسية لهذا الجزء من جغرافية الإدريسى ، وليس هنا مجال عرض هذه الأقاليم ومناقشة أسمائها وأصولها وحل معضلاتها ، فهذا مكانه دراسة خاصة عن جغرافية شبه الجزيرة عند العرب .

وبعد ذكر هذه الأقاليم يبدأ الجزء الأهم — والأكبر أيضاً — من صفة الادريسى للأندلس ، وهو وصف عام يعتمد على المدن دون الأقاليم أو الكور ، فيذكر المدينة ويصف هيأتها العامة وموقعها على بحر أو نهر أو سفح جبل ،

فإذا كانت ميناء نهرياً أو بحرياً وصف مرفأها وبيّن أهميته وأنواع السفن التى تلم به ومن أى البلاد تجئ وإلى أيها تذهب ، وعدّد أصناف المتاجر التى تحمل إليه ومنه ، ثم يذكر إذا كان للمدينة سور أو كانت غير مسورة ، وحالة ذلك السور ، ومن أى المواد بنى وهل لها قصبة أو ليس لها « سور ولا حظيرة » ثم سقياها ومن أين تكون : من نهر أو عيون ، وما نوع هذا الماء ، ثم الاقليم من حولها وما يزرع فيه ، وإذا كان فيه معدن ذكره وبيّن قدره ودرجته من الجودة وما يصنع منه ، ويذكر ما فى ناحية المدينة من أعلام جغرافية ذات أهمية كالجبال والأنهار والسهول أو الملاحات أو الأراضى المنتجة أو المقفرة ، ويذكر أسماء هذه كلها إذا استطاع ، ثم يذكر بعد ذلك الطرق من هذه المدينة إلى ما يجاورها ويليها من المدن والقرى ، ويقدر الطريق بالأميال أو المراحل ، أو بهما معاً ، وربما أراد التدقيق فيذكر أن طول المسافة كذا «مرحلة خفيفة» ، ولا يفوته أن يذكر القناطر والآثار الهامة والمشاهد الفريدة مع وصف قصير ، وقد يفسر أسماء بعض الأعلام كشرف إشبيلية وقصر أبى دانس وجزيرة أم حكيم وما إلى ذلك ، وهو يذكر فى الغالب شيئاً عن أهل المدينة وناحيتها ويصف حالهم من الفقر والغنى والنشاط والخمول ، ونادراً ما يستطرد مع التاريخ أو مع ذكر العجائب والغرائب .

ومعنى ذلك أن الادريسى حشد فى أصغر حيز أكبر قدر من المعلومات الجغرافية ، بحيث يدهش الإنسان لكثرة المادة التى يقدمها فى سطور قليلة . وإذا تأملنا هذه المادة وجدنا بعضها من الرازى وبعضها الآخر من العذرى أو هروشيش ، وهناك معلومات كثيرة لابد أنه استقاها بنفسه من المشاهدة المباشرة أو من العارفين بهذه النواحى ؛ أى أن الذى لدينا هو خلاصة طيبة لمعظم المادة الجغرافية السابقة وكثير من المعلومات الجديدة مجموعة جمعاً سليماً قائماً على علم وفهم بما ينبغى للوصف الجغرافى وما يدخل فيه وما لا يدخل .

ووصف الادريسى للأندلس فى معظم نواحيه يدل على أنه يعرف ما يتكلم عنه ، فبينما نراه فى وصف مصر مثلا يعتمد فى الغالب على ابن خرداذبة وابن حوقل دون أن يراجع ما ينقله أو يحققه ، نجده فى الأندلس ينقل عن هذين وغيرهما ممن ذكرنا ولكنه يراجع ويدقق ويقيس بحيث لا نكاد نستدرك عليه خطأ يستحق الذكر فى أوضاع المدن والأعلام الجغرافية أو خصائصها . وعرضه لهذه الجغرافية أشبه برحلة ينتقل الانسان فيها من موضع إلى موضع ومن ناحية لناحية ، وخط سير الرحلة هو هذا التقسيم إلى أقاليم الذى أشرنا إليه ، فهى تبدأ من الجنوب عند جزيرة طريف Tarifa ثم تتجه إلى الغرب فتصف إشبيلية وإقليمها وشَرَفها ، ثم تستطرد مع الشرف إلى المحيط الأطلسى فتصف ما يعرف اليوم بجنوبى البرتغال وما فيه من مدن ومواضع ، ثم تعود إلى قرطبة وإقليمها الذى يسميه الكنبانية ، ويمتد هذا الاقليم جنوباً حتى استجة وقبره ، ثم يمر بما فاته من النواحى جنوبى نهر الوادى الكبير ، فيصف أشونة Osuna ولورة Lora ، ويستمر إلى شاطئ البحر الأبيض عند مالقة ، ويهبط مع هذا الساحل إلى مربله Marbella ، ويلم بذكر ما يقابل ذلك فى الداخل مثل أرشذونه Archidona وببشتر Bobastro ، ويصف إقليم جيان Jaén الذى يسميه إقليم البشارات Las Alpujarras ، ثم يعود إلى ساحل البحر الأبيض فيلم بالمرية وإقليمها وهو يسميه إقليم بجانة Pechina ، ويستطرد إلى الغرب فيصف غرناطة وما حولها ، ومن غرناطة يصعد إلى الشمال فيذكر إقليم فريرة Ferreira وهو الذى يعرف فى جغرافية الرازى بمدينة فريش Firrix ، ومن هناك يعوج إلى الشرق مرة أخرى ليتحدث عن تدمير أى مرسية واقليمها ، ويتجه شمالا بغرب ليصف إقليم كونكة Cuenca ، ويصعد بعد ذلك شمالا بغرب ليصف إقليم شاطبة ودانية ، وهو يسميه إقليم أرغيرة Enguiera ، ويستطرد منه إلى بلنسية وإقليمها مسمياً إياه إقليم مرباطر Murviedro ، ثم يذكر إلى جنوبه الغربى إقليماً يسميه إقليم القواطم ، وهى تسمية غريبة حيرت الباحثين

وللمستشرق دوزى فيها رأى لا يبعد أن يكون هو الصحيح ، فإن الإدريسى يذكر فى ذلك إقليم مدينة الفُنت وهى Alpuente مستقر بيت من بيوت الطوائف هو بيت بنى القاسم أحفاد عبد الملك بن قطن الفهرى عامل الأندلس على عهد الولاة ، وإذن فمن الممكن أن تكون صحة التسمية إقليم القواسم ، خاصة وأننا نجد إلى الآن على مقربة من الفنت بلداً صغيراً يسمى بنى قاسم Beni Cásin (١) وربما تكون صحته القواطن بالنون أى بنو قطن سلائل عبد الملك بن قطن الفهرى ؛ ويتبع ذلك بالكلام على إقليم يسميه الولجة ، والولجة مصطلح مغربى أندلسى بمعنى السهل الخصب المزروع على شاطئ النهر حول مدينة أو داخلها ، وأشهر فى الأندلس ولجة بلنسية التى تسمى اليوم La Huerta de Valencia (٢) ، وولجة مرسية La Huerta de Murcia وهما المرادتان هنا ، أى أن إقليم الولجة هو إقليم بلنسية ومرسية ، وهو يذكر هنا ثلاث مدن فقط : سُرِتَه Almonacid de Zurita وفته Hita وقلعة رباح Calatrava .

ويلى ذلك إقليم البلالطة ، وهى كما قلنا تسمية محيرة ، لأن الاسم المعروف لهذه الناحية عند جغرافيي العرب هو فحص البلوط Valle de los Pedroches ، وجمع بلوط على بلالطة جمع دارج . وكان اسم فحص البلوط يطلق على مساحة من الأرض شمال قرطبة تقع اليوم فى الجزء الجنوبى من مديريتى ثيوداد ريال Ciudad Real ، والبسيط Albacete بين مدينتى إينوخوسا دل دوكِ Hinojosa del Duque وجبل المعدن Sierra de Almadén ، وكان الجزء الجنوبى من فحص البلوط يسمى المدور Almodóvar نسبة إلى حصن المدور ، ولم يذكر الإدريسى

---

(١) الترجمة الفرنسية لوصف الأندلس للادريسى ، ص ٢١٠ هامش ٣

(٢) انظر ملحق القواميس لدوزى ، ج ٢ ص ٨٣٩ ب

هنا حصن المدور ، بل ذكر بطروش Pedroche وغافق وحصن ابن هارون El Castillo de Aznarón [١] .

ثم يستطرد بعد ذلك غرباً إلى إقليم يسميه القفر[٢] ، والمراد به إقليم الجوف الممتد فى غرب اسبانيا ووسط البرتغال ، وهو الذى سماه البكرى بالمفازة ، ويجعل الادريسى فيه من البلاد شنت مارية Santa María de Algarve ومارتله Mertola وشلب Silves (وثلاثتها فى البرتغال حالياً) وحصونا أخرى .

وإلى الشمال الشرقى من هذا الاقليم يذكر إقليم القصر ، وقد سمى هذه المساحة باسم المدينة التى كانت تحمل اسم قصر ابن أبى دانس Alcocer do Sal ويابوره Evora (كلاهما فى البرتغال) وبطليوس Badajoz وشريشة Jerez de los Caballeros (فى مديرية بطليوس) ومياسة Mérida وقنطرة السيف Alcántara (فى مديرية قصريش أو قصر إش أو قصرش Cáceres) وقورية Coria .

ثم يذكر إقليماً إلى الشمال والغرب من هذا يسميه إقليم البلاط نسبة إلى مدينة صغيرة تسمى البلاط لا زالت موجودة إلى الآن بنفس الاسم Albalate ، ويظهر أن الإقليم كان يسمى بإقليم البلاط ، لأن مادوث يذكر ناحية تسمى Campana de Albalat ، ويذكر الإدريسى فيه أيضاً مدينة مدلين Medellín الحالية ، وكل هذه مواضع فى غربى مديرية قصرش الحالية .

---

(١) انظر : Eduardo Saavedra, *La Geografía de España del Edrisi*, Madrid 1881. وفى هذا الكتاب يجد القارىء تحقيقاً دقيقاً جداً لكثير من أسماء الأعلام الواردة فى صورة مبهمة عند الادريسى .

(٢) فى النص المطبوع تحقيق دوزى ودى خوية (ص ١٧٥) : إقليم الفقر ، وفى نسخة : الصقر ، ويلاحظ أن نقط الحروف فى الأصل غير واضحة ، ونعتقد أن قراءتنا له : القفر أقرب إلى المعقول .

وفيما بين هذا الإقليم والمحيط يذكر الادريسى إقليماً يسميه بلاطه يضع فيه ما يقابل وسط البرتغال الحالية فيما بين قلمرية Coimbra ولشبونة ويذكر فيه شنترين Santarem ولشبونة وشنترة Cintra .

وشمالى هذه الأقاليم الخمسة الأخيرة (البلالطة ، والقفر والقصر والبلاط وبلاطة) يذكر الإدريسى إقليم الشارات ، وهو عنده إقليم يمتد من جنوبى نهر تاجه إلى شمالى سلسلة الجبال المعروفة بوادى الرملة Guadarrama فى تصوره شرقاً (والحقيقة شمالا بشرق) حتى أقصى مديرية وادى الحجارة Guadalajara وربما جزء من مديرية سوريا Soria الحاليتين ، ويذكر فيه طلبيرة Talavera de la Reina وطليطلة Toledo ومجريط Madrid والفهمين Alfamín ووادى الحجارة وأقليش Uclés ووبذة Huete .

ويستمر بعد ذلك شرقاً (فى تصوره ، والحقيقة شمالا بشرق) فيتحدث عما كان يعرف بكورة سرقسطة مسمياً إياه إقليم أرنيط Arnedo وهى بلدة صغيرة فى مديرية لجرونيو Logroño الحالية فى منتصف المسافة بين قاعدتها (بنفس الاسم) وتطيلة Tudela ، ويذكر فيه من البلاد قلعة أيوب Calatayud وقلعة دروقة Daroca ومدينة سرقسطة Zaragoza ووشقة Huesca وتطيلة .

ويضع بعد ذلك — فى طريقه إلى جبال البرت — إقليم صغيراً يسميه إقليم الزيتون ، واسمه فى الغالب مشتق من نهر الزيتون المعروف الآن باسم el Cinca وهو نهير صغير يصب فى السيجر el Segre أحد فروع نهر إبره ويذكر فيه من المدن جاقة Jaca ولاردة Lérida ومكناسة Mequinenza وإفراغة Fraga .

ويتحدث بعد ذلك عن إقليم قطلونية مسمياً إياه إقليم البرتات والمراد بها جبال البرينيوس (التى تعرب خطأ باسم البرانس) ويذكر فيه طرطوشة Tortosa وطركونة Tarragona وبرشلونة Barcelona .

ويختم الوصف بإقليم يسميه مرمرية أو مرمريرة ، ولا نستطيع تحقيقه لأنه يكتفى بالقول بأن فيه حصونا خالية . ويقول بعد ذلك : ومما يلى البحر حصن طشكر Tiscar وكشطالى ، وهى ليست Castellón de la Plana وإنما Castello de Chiver كما رجح دوزى ، [(١)] وكتندة Cutanda [(٢)] .

وواضح أن خط السير هذا ليس بالأمثل ولا الأقرب إلى التقسيم الجغرافى ، فهو يسير شمالا ثم غرباً ثم شرقاً ثم غرباً مرة أخرى وهكذا ، ولو أنه تابع الرازى أو العذرى لكان أقرب إلى المنهج الصحيح ، نعم إن الإدريسى استوفى فى الوصف المفصل ذكر المدن الرئيسية والأعلام الجغرافية الهامة على أحسن صورة ممكنة حتى عصره ، ولكن تتبع خط السير عسير بحيث لا يتيسر العثور على الفقرات الخاصة بالمدن والأعلام الجغرافية إلا بالاستعانة بكشاف مفصل ، ثم إننا لا نجد أى إشارة إلى تقسيم إدارى أو مالى ، ولكنها رحلة طويلة حافلة بالتفاصيل ، وفى غضون التفاصيل يضيع التصور العـام ، ولو أنه عنى بالاستفادة من جغرافية العذرى لاستكمل هذه الناحية أيضاً .

والادريسى حريص فى هذه الجغرافية على ذكر المسافات بين المدن أو الأبعاد الخاصة بالجبال والشواطىء والأنهار ومسافات ما بينها ، ومرجعه فيما يذكر منها كتب الجغرافية أولا ثم أقوال الرحالة وأهل البلاد ، وفيما يتصل باسبانيا يمكن القول إنه كان يعتمد على نفر من المستعربين أى من الأندلسيين النصارى ، وفى العصر الذى كان الإدريسى يكتب فيه ، كانت المستعربية كتسمية لطائفة معينة من أهل اسبانيا تعيش تحت السيادة الاسلامية ، قد أخذت تفقد طابعها المميز نتيجة لزوال هذه السيادة الاسلامية نفسها عن كثير من النواحى وتخلخلها فيما بقى للاسلام من نواحى الأندلس ، فقد أثبت سيزار

(١) انظر الترجمة الفرنسية لنص الادريسى ، ص ٢١٢ هامش ١

(٢) الادريسي ، المغرب وأرض السودان . . . الخ ، ص ١٧٧ — ١٧٩

دوبلر اعتماداً على ما ذكره الإدريسى من الاحداث التاريخية أنه كتب ذلك الجزء الخاص بالأندلس ابتداء من منتصف ٥٤٢/الشهور الأخيرة من ١١٤٧ إلى آخر ٥٤٣/أوائل ١١٤٩ أى بعد أن وصل إلى صقلية خبر سقوط المرية فى يد الفونسو السابع فى جمادى الأولى ٥٤٢/اكتوبر ١١٤٧ وربما بعد وصول خبر سقوط الاشبونة فى نفس الشهر والسنة وقبل وصول خبر سقوط طرطوشة فى يد رامون بيرنجير الرابع أواخر سنة ٥٤٣/أواخر ١١٤٨ وأوائل ١١٤٩ (١) ، ونتيجة لهذا التطور الذى كان يجرى على قدم وساق انفتحت السبل أمـــام المستعربين للتنقل فى معظم أنحاء شبه الجزيرة ، ولابد أن أولئك الذين اعتمد عليهم الادريسى كانوا عارفين بالنواحى الشمالية من شبه الجزيرة وكذلك بمنطقة جبال البرت وما يليها من جنوب فرنسا الذى كان يعرف بافرنجة العظمى .

وصف اسبانيا النصرانية عند الإدريسى

يضع الادريسى هذا الجزء الشمالى من شبه الجزيرة الإيبيرية فى الجزء الأول من الاقليم الخامس ، وهو يتحدث فيه عن نواح لم يتناولها بالتفصيل جغرافى مسلم أو غير مسلم قبله ، فيما عدا هذه الاشارة المقتضبة التى أتينا بها من كلام هرشيش فى ترجمتها العربية ، ومن ثم فإن الادريسى لم يعتمد فيما أورد من صفتها على أصل سابق ، ولم يزرها هو بنفسه ، وإنما جمع المعلومات من أفواه من وجد من أهلها فى صقلية تجاراً أو ملاحين أو سفاراً ، وربما كان بعضهم من نصارى صقلية أو إيطاليا ممن ذهبوا للحج إلى شنت ياقب فى جليقية ، ولا غرابة والحالة هذه فى أن نجده يتخذ شنت ياقب هذه مركزاً لوصف شمال اسبانيا كله : إليها تتجه الطرق وبالنسبة لهذه الطرق تذكر المدن والنواحى .

(١) César Dubler, *Los Caminos de Compostela en Edrisi*, p. 91

ويذكر الإدريسى نواحي شمال شبه الجزيرة الواقعة فى ذلك الجزء الأول من الإقليم الخامس ، ولكنه بعد ذلك لا يحدد أقساماً أو أقاليم ، وإنما هو وصف عام بحسب المدن والطرق ، يصف الأولى ويبين مراحل الثانية ، ويقف وقفة قصيرة عند ما يصادفه من القرى والمواضع والمعالم الجغرافية ملتزماً ما التزمه فى جغرافيته كلها من حشد أكبر قدر من المعلومات فى أصغر حيز وتحرى الدقة قدر ما استطاع . وقد وفق الادريسى فيما طلب فى أصغر حيز يمكن تصوره ، فأتى بصورة وافية بالغرض لاسبانيا الشمالية والشمالية الغربية ومنطقة جبال البرت وجنوبى ووسط فرنسا ، وقد وقعت أخطاء فى بعض الحقائق الهامة والتفاصيل ، ولكن مسئولية هذه الأخطاء كما قلنا لا تقع عليه بل على مصادر معلوماته ، فقد وضع إقليم قطلونية شمالى جبـال البرت ، ونقل بذلك جرنده Gerona وبرشلونة إلى ما يلى هذه الجبال إلى الشمال ، وهذا أمر يستغرب من مثله ، ولكن ما حيلته ، وقد قال له أهل هذه النواحى أنفسهم ذلك ؟ وكيف كان يمكنه أن يصحح هذا الخطأ ، وهو لم يذهب إلى منطقة قطلونية ، ولا كانت له أى وسيلة للذهاب إليها ؟ وكذلك يقال يمكن أن يقال عما أخذ عليه من أخطاء فى تقدير المسافات ، وقد عنى سيزار دوبلر فى بحثه عن طرق شنت ياقب وناحيتى جبال البرت يتتبع ما سماه بأخطاء الادريسى فى هذه التقديرات ، وكذلك فعل معظم من نشروا وبحثوا أجزاء من جغرافيته . ونعتقد أن ذلك الوجه من النقد لا محل له ، لأنهم يحكمون على تقريرات الادريسى بحسب الطرق الحالية ومسافاتها ، وليس من الضرورى أن تكون تلك الطرق هى التى كان يسلكها الناس فى العصور الوسطى ، وليس من الصواب لهذا أن يقال مثلا إن الادريسى أخطأ فى تقدير المسافات بين مراحل الطريق من شنت ياقب إلى جنوب فرنسا عن طريق ممر شيزروا وهو المعروف برنشفالة ، والمراحل التى سنذكرها تبدأ بعد شنت ياقب مباشرة :

البلد برسم الادريسى	أصل هذا الرسم	الاسم الحالى	تقدير الادريسى	التقدير الحالى
منت فبرير	Mons Februarii	Monte Febrero	١٢٠ ك.م.(١)	١٢٠ ك.م.
منت راد	Portus Montis Yracis	Ponferrada	١٨ » (٢)	
استرقة	Astorica	Astorga	٣٦ »	٤٧ »
ليون	Legio	León	٤٠ »	٥٢ »
سنقفون	Sanctun Facundum	Sahagún	٤٠ »	٣٦ »
قريون	Carrionus	Carrión	٨٠ »	٨٠ »
برغش	Burgus	Burgos	١٢٠ »	١٢٠ »
ناجرة	Nagera-Nagara	Nájera	٤٠ »	٧٩ »
قسطيلية	Stella	Estella	٤٠ »	٨٤ »

وقد ذكر الادريسى فى موضع آخر بلدتين بين ناجرة وقسطيلية هما :

لكروى	Gronium	Logroño		
سولى	San Zoil	Sansol		
بنت لرينه	Pontem Regine	Puente la Reina	٤٠ »	٢٠ »
بنبلونة	Pampilonia	Pamplona	٤٠ »	٤٣ »
برت شيزروا	Portus Cisereus	Roncesvalles	١٠٥ »	(طول الممر)
من بيونة إلى شنت جوان		Sain-Jean-Pied-de-Port	٨٠ »	٥٤ »
قنجه		St. Bertrand de Ceminges	٩٠ »	١٦٠ »
مرلانس		Morlaas	٩٧,٥ ك. م.	١٢٠ »
أوش أو آش		Ouch	١٠٥ »	٢٠٠ »

وبعد ذلك تلى بقية الطريق فى فرنسا .

ويلاحظ أن تقديرات الادريسى لا تختلف عن الواقع الحالى إلا قليلا فى معظم الأحيان ، لأنه وجد فى هذا الجزء من يذكر له تقديراً صحيحاً للمسافات ولهذا فقد كانت تقديراته سليمة على العموم ، أما فى بعض نواحى وسط

(١) قدر الادريسى ثلاثة أيام ، وكان ما يقطع فى اليوم فى العصور الوسطى على الخيل أو البغال بين ٣٥ و ٤٥ ك. م. فأخذنا المتوسط ٤٠ ك. م. وسنسير على ذلك الأساس .

(٢) فى النص ١٢ ميــلا ، وميل الادريسى يتراوح بين كيلومتراً واثنين فأخذنا المتوسط : الميل = ١,٥ ك. م.

إفريقية ووسط آسيا والهند وشرق آسيا فلم تكن أمامه إلا تقديرات خاطئة فأخذ عنها ، والعهدة فى ذلك كله على مصادر معلوماته كما ذكرنا[١] .

ولكن الادريسى استطاع أن يقدم وصفاً دقيقاً للناحية الطبيعية من جغرافية هذه النواحى . وربما كان أول جغرافى استطاع الكلام عن سلسلة جبال كنتبرية وتحديد اتجاهها ومبتدأها ونهايتها على صورة تطابق حقيقتها ، فيقول : « ومن حصن ألفارو (Faro فى جليقية) المتقدم ذكره قبل هذا يبتدئ جبل شيبه ، فيمر مع مجرى البحر إلى أن يصل بيونة Bayonne ، فمرة يبعد عن البحر ، حتى يكون بينهما يوم ومرة يقرب حتى يكون بينه وبين البحر ١٥ ميلا ، ويتمادى متصلا غير منفصل إلى مدينة بيونة ، ويتصل هناك بجبل هيكل الزهرة ، ويكون طوله مسير ٩ مراحل ، والمرحلة ٣٠ ميلا[٢] » . وهنا أيضاً نلاحظ أن الأسماء التى يذكرها هى التسميات الدارجة للأعلام الجغرافية ، لا أسماؤها كما ستكتب بعد ذلك فى الكتب ، فاسم شِيبَه لجبال كنتبريه معرب لـ Mons Aseuva وأوْسبَة مغارة فى ذلك الجبل يقال فى الأساطير أن بلاى Pelayo هزم جيشاً إسلامياً عندها[٣] ، فاطلقت العوام اسمها على سلسلة الجبال ، كلها فى حين أن اسمها فى المصطلح الجغرافى سلسلة الجبال الكنتبرية La Cordillera Cantábrica ، وكذلك استعمال جبل هيكل الزهرة أو جبل هيكل اسما لجبال البرت أصله اسم معبد كان يسمى هيكل الزهرة عند بلد فرنسى صغير يسمى اليوم Port-Vendres (واسمه القديم Portus Veneris) على شاطئ البحر الأبيض جنوبى بَيُّونة ، وهذه تسمية دارجة تقابل الاسم المعروف وهو البرينيو ، والإدريسى يذكره أيضاً .

---

(١) اعتمدت فى تحقيق الأسماء على : C. Dubler, *Compostela*..., 114-117

(٢) الادريسى ، الجزء الأول من الاقليم الخامس ، نشره سافدرا فى دراسته التى أشرنا إليها قبلا ، ص ٦٥ .
وانظر : C. Dubler, *Compostela*, 86-87

(٣) Lévi-Provençal, *La Péninsule Ibérique*..., p. 5, n. 1

وهذه الدقة فى الوصف الجغرافى الطبيعى واضحة فى ذلك الجزء كله ، فهو يصف ساحل البحر ابتداء من الاشبونة إلى الشمال ثم منحرفاً شمالاً بشرق ثم شرقاً حتى يصل إلى جنوب فرنسا وصفاً هو الغاية فى الدقة ، وفى أثناء ذلك الوصف يلم بذكر الأنهار التى تصب فى هذا الجزء من ساحل الأطلسى وخليج بسكاية ويصف مجاريها ويقدر أهميتها واحداً واحداً .

ومثل هذا الوصف الدقيق ما كان يتأتى للادريسى بدون اعتماده على خرائط أدق بكثير من الخرائط التى تضمنتها كتب الجغرافية إلى ذلك الحين ، وقد ذهب سيزار دوبلر إلا أن الادريسى لابد أن يكون قد اعتمد على خرائط تشبه أدلة الموانى Portulani التى شاع انتشارها واستعمالها ابتداء من القرن الرابع عشر الميلادى ، وهى خرائط غاية فى الدقة والضبط ، يذهب مؤرخو هذا الفن إلى أنها من ابتكار الجنويين والقطلونيين ، ولكن أرجح الآراء أن أصلها عربى .

وينبغى أن نلاحظ هنا أن هناك نوعين من الخرائط كانا معروفين حتى فن الخرائط الحديث فى القرن السادس عشر الميلادى ، فأما الأول فالخرائط النظرية التى نجد نماذج منها عند الجغرافيين النظرين من بطلميوس إلى الخوارزمى وبعض الرحالة الجغرافيين من أمثال ابن حوقل ، وهى خرائط توضيحية لا أكثر ، ليست وظيفتها تحديد المواقع على وجه الدقة وإنما مجرد بيان الهيئة العامة للأرض وبحارها وتوقيع البلاد بالنسبة بعضها لبعض ، وأما الثانى فالخرائط العملية التى كان أهل البحر يستعملونها ويسيرون بمقتضاها ، وهى رسوم عملية دقيقة كان أولئك الناس يعولون عليها فى رحلاتهم ، وقد عرف ربابنة البحر والملاحين من العرب هذه الخرائط فيما يتصل ببحار آسيا والبحر الأبيض ، وذلك واضح من كلام المقدسى عن المحيط الهندى : « وأما أنا فسرت فيه نحو أَلْفَىْ فرسخ ، ودرت على الجزيرة (العربية) من القلزم إلى عَبّادان ، سوى ما تَوَّهَتْ بنا المراكب إلى جزائره ولججه ، وصاحبتُ مشايخ فيه وُلِدُوا ونشأوا

من ربانيين ووكلاء وتجار ، ورأيتهم من أبصر النـاس به وبمراسيه ورياحه وجزائره ، فسألتهم عنه وعن أسبابه وحدوده ، ورأيت معهم دفاتر فى ذلك يتدارسونها ويعولون عليها ويعملون بما فيها[(١)] » ويقول فى ذلك خوان بيرنيت « وتدلنا الاشارات السالفة على أن ملاحي المحيط الهندى فى أواسط القرن العاشر كانوا يسافرون اعتماداً على كتب المسالك والخرائط البحرية ، التى كانت وقتئذ بدائية ناقصة ثم تحسنت بعد ذلك فى عام ٤٠٠/١٠٠٩ بواسطة المعلم أو مستعلم المركب جوازير بن يوسف الأريكى ، الذى وضع أسس المسالك البحرية العربية ، بعد أن قام برحلة فى مركب الهندى دَبُوْكَرَه Dabawkarah وستسمى خرائط المسالك البحرية فى مصطلح الملاحين فيما بعد رَحْمَنَاش Rahmanach وأدخلت عليها تحسينات عدة ، وتردد صداها فى مخطوط مجهول المؤلف فى القرن الرابع عشر ، حتى وصلت آخر الأمر إلى حوزة ابن ماجد ربان الرحالة فاسكو داجاما . ويبدو تاريخ تطور الرحماش واضحاً فى مقدمة كتاب ابن ماجد المسمى « علم البحر » ، ثم أدخل المعلمون ، خلفاء ربابنة القرن العاشر تحسينات متعددة تدريجياً على الدفاتر التى أشار إليها المقدسى . ونذكر على وجه الخصوص من بينهم ملاحاً من أصل أندلسى أو مغربى هو عبد العزيز بن أحمد المغربى ، حتى إذا كانت سنة ١١٨٤ استطاع إسماعيل بن حسن بن سهل بن أبان أن يقوم بدراسات فى هذا الصدد ، فكتب ورسم الرحمناش التى استخدمها ابن ماجد فى كتابه[(٢)] » .

---

(١) المقدسى ، أحسن التقاسيم ، ص ١٠ وانظر أيضاً ص ٥٥

(٢) خوان بيرنيت خينيس : هل هناك أصل إسباني عربى لفن الخرائط البحرية ، صحيفة معهد الدراسات الاسلامية بمدريد ، المجلد ١ ص ٨٠—٨١ . وهذا المقال من أحسن ما كتب فى الموضوع وقد رجع فى كتابته إلى كل ما كتب قبله فيه ، والنتائج التى وصل إليها غاية فى الأهمية ، وقد وردت فى مقاله بعد ذلك عبارة تؤيد ما ذهبنا إليه من وجود نوعين من الخرائط : نظرية وعملية ، قال : من هذا يرى كيف أن ملاحى المحيط الهندى قد قاموا برحـلاتهم ومعهم كتب المسالك البحرية قبل أن يعرفها إخوانهم الأوروبيون بعدة قرون ، كما يلاحظ أيضاً أن المقدسى عندما أشار إلى الخرائط البحرية فرق بينها وبين الخرائط الفنية (وهى التى سميناها نحن بالخرائط النظرية) التى كان يعدها علماء اليابسة لتقديمها للملوك والأمراء والزعمـاء » (ص ٨١) وكان ينبغى أن يضيف بعد ذلك « ولتضمينها فى الكتب على سبيل الشرح والتوضيح » .

ومعنى هذا أن معرفة الخرائط البحرية واستعمالها لم تقتصر على ملاحى المشرق من المسلمين ، بل عرفها ملاحوهم فى البحر الأبيض ، ولدينا خبر عن ملاح أندلسى يعرف بالشيخ القادسى ، كان ماهراً فى هذه الشئون وله بها معرفة واسعة(١) .

والمهم لدينا هنا أن الإدريسى عرف هذه الخرائط البحرية وانتفع بها فى وصف المسافات بالبحر بين ميناء وميناء فى ذلك الجزء من كتابه ، وهذا واضح من قوله مثلا : « والطريق من قُلُمْرية Coimbra إلى شنت ياقوب Santiago de Compostela وذلك — إذا شئته فى البحر — سرت من حصن منت ميور Mons Major) حاليًا Montemorovelho) إلى موقع نهر بوغو (Fluvius Voga وحاليًا Rio Vouga) ، وهو أول أرض برتقال مجرىً الاشيا ؟ ، وبرتقال أرض معمورة بالقرى والحصون والعمارات المتصلة ، وبها خيل ورجال حرابة يغيرون على من جوارهم ، ولا يُسْتَضَاء بنارهم ، ونهر بوغو نهر كبير ، تدخله المراكب والشوانى ، وماؤه يدخله المد والجزر أميالا كثيرة ، ومنه إلى موقع نهر دْوِيره ١٥ ميلا ، وهذا النهر نهر كبير خرَّار ، كثير الماء شديد الجرية عميق القعر ، وعلى ضفته مدينة سمورة (Zamora) ، وبين سمورة والبحر ٦٠ ميلا ، ومن هذا النهر إلى موقع نهر مِينُو (Mineus واليوم El Minio) ٦٠ ميلا ، وهو نهر كبير عظيم واسع كثير العمق ، والمد والجزر يدخله كثيراً ، والمراكب تدخله إرساءً وسفراً ، لما على ضفتيه من القرى والحصون ، وفى وسط هذا الوادى ، وعلى ٦ أميال من البحر حصن فى جزيرة متوسطة النهر ، وهو فى نهاية من الحصانة والمنع ، لأنه على قمة جبل وعر ليس بكثير العلو ، ويسمى هذا الحصن ابواقه (Isla Boega بحسب رأى سافدرا ، ولكن سيزار دوبلر يعتقد أن الإدريسى خلط بين هذا الموقع وجزيرة أخرى تسمى Insúa فى نفس مصب المينيو) . ومن نهر مينو إلى موقع نهر طرون (هذا النهر يسمى Oitavén

(١) انظر : Ferrand, *L'Élément Persan dans les Textes Nautiques arabes des XV et XVI Siècles,* dans *Journal Asiatique*, 1934, fasc. 1, p. 193-257.

ولكن على ضفته قرية تسمى Tourón وبها سماه الإدريسى) ٦٠ ميلا ، وهو أيضاً نهر كبير يدخله المد والجزر ، وعلى مقربة من البحر فى وسطه جزيرة ، وفيها حصن كبير ، والنهر يضرب سُورَيْه من كلتى الناحيتين ، وهو عامر كثير العمارات . وله أقاليم وعمارات متصلة ، ومنه إلى موقـــع نهر الأذر (Lercium, Lerceusi ، حالياً Rio Lerez) ٦ أميال ، وهو نهر صغير ، ولكنه يحمل المراكب الكبيرة إرساءً . ومن هذا النهر إلى مصب نهر وادى فَرَّار (Rio Ferreira وحالياً Umia) ٦ أميال ، وهو أيضاً نهر كبير ، والمد والجزر يدخله ، وترسى (كذا) به كبار المراكب ، وهو نهر جريه من قريب . وعلى موقع هذا النهر فى البحر جزيرة صغيرة غير معمورة ، وفيها مرسى وماء وحطب . ومن موقع هذا النهر إلى موقع نهر شنت ياقوب (Rio de Santiago) ٦ أميال ، ويسمى هذا النهر نهر أُنَاشْت (أناشت إسم قلعة تطل على نهر شنت ياقوب كانت تسمى Castellum Honesti وتسمى اليوم Torres del Oeste) وهو نهر كبير كثير المـــاء رحب الفناء ، يدخله المد والجزر ، وتطلع فيه المراكب الكبار ، نحو ٢٠ ميـــلا ، وهناك قنطرة عظيمة ، عدد قسيها ٥ قسى كبار جداً ، وارتفاعها بمقدار ما يدخله المركب الكبير بقلاعه ، وعلى طرف القنطرة حصن عظيم يسمى أناشت ، ومنه إلى كنيسة شنت ياقب نحو من ٦ أميال[١]»

ومثل هذا الوصف لا يمكن أن يكتب إلا بناء على خريطة مفصلة لهذا الجزء بالذات ، لأن الخرائط النظرية المعروفة لا تثبت الأماكن ومجارى الأنهار ومصباتها واتساع هذه المصبات وصلاحيتها للملاحة بهذه الدقة ، وبالفعل إذا نظرنا إلى هذا الجزء من خريطة الإدريسى الكبيرة كما نشرها كونراد ميلر وجدناها مفصلة تفصيلا كبيراً ، يدل على أنها نقلت عن خريطة مسالك بحرية

---

(١) الادريسى ، الجزء الأول من الاقيم الأول ، نشره إدواردو سافدرا ، ص ٦١ — ٦٢ . وراجعت فى تحقيق الأعلام مقال دوبلر *Compostela,* 104-105

بل هى أدق من الوصف ، فهى تثبت على مصب نهر الأذر بلدة تسمى عونة (Aonios وتسمى اليوم Isla de Ons) ، وهى مما أثبته الإدريسى على خريطته أثناء الكتابة ، وفاته أن يدخلها فى الوصف . ولابد أن الادريسى رجع إلى أمثال هذه الخرائط البحرية فيما يتصل بحوض البحر الأبيض ، على ذلك تدل مقارنة خرائطه بأدلة الموانى المعروفة بالبورتلانية ، وفى ذلك يقول سيزار دوبلر : « . . . وليؤذن لنا هنا بأن نشير إلى استخدام الادريسى للخرائط الملاحية ، وهو استخدام يتجلى فى خريطته بصورة لا تقبل الشك ، وذلك عند ما يتتبع شواطىء إفريقية الشمالية أو ساحل المحيط الأطلسى فى أوروبا ، وقد كانت النماذج التى اعتمد عليها الإدريسى هى نفس النماذج التى استخدمها رسامو أدلة الموانىء الإيطاليين والقطلونيين المايورقيين منذ أوائل القرن الرابع عشر ، وقد استخدمها الادريسى فى القرن الثانى عشر واستخدمها هؤلاء فى القرن الرابع عشر . ولنلاحظ أيضاً أن البوصلة استعملت للملاحة فى البحر الأبيض بعد سنة ١١٠٠ مما هيأ الوسائل للقياس البحرى [١] » .

وهذه الملاحظة الأخيرة عظيمة الأهمية ، لأن الإدريسى ما دام قد استخدم خرائط الملاحة التى قامت على أساس من استعمال البوصلة فلا بد أنه عرف البوصلة واستخدمها لتحقيق ما وجده فى رسوم هذه الخرائط .

ومن المحقق أن ملاحى العرب عرفوا البوصلة واستخدموها قبل أن يستخدمها الأوروبيون ، قال خوان بيرنيت فى مقاله الآنف الذكر : « ويخبرنا تشو — يو Chu-Yo حوالى ١١٠٠ ميلادية أن أول استعمال للبوصلة كان فى بحر الصين على مركب متجه من سومطرة إلى كانتون ، ونستنتج من ذلك الخبر أن العرب عرفوا البوصلة فى القرن الحادى عشر ، ولكنهم احتفظوا بسر تركيبها الذى كان يسمح لهم بمزاولة التجارة البحرية دون منافسيهم . ويتوسع

---

(١) C. Dubler, *Compostela..*, 89

فران Ferrand فى الكلام عن الأسماء التى استعملها مـلاحو العرب لتعيين الاتجاهات الرئيسية فى القرن الحادى عشر ، وانتهى إلى أن المسلمين فى أواسط ذلك القرن ، استعملوا بوصلة على هيئة الصنارة ، وقد يكون مصيباً فى كلامه ، إلا أنه من الثابت أن النصوص لم تشر إلى البوصلة حتى الثلث الأول من القرن الثالث عشر ، وذلك عندما أشار « محمد الوافى » ، فى كتابه « جوامع الحكايات » إلى أن ربانا ضل طريقه فى الخليج الفارسى اثناء عاصفة هوجاء ، ولم يهده إلى الطريق إلا إبرة على شكل سمكة ؛ وهنـاك بيلق القيشاقى (توفى حوالى ١٢٨٢) الذى يروى فى كتابه « كنز التجار » (كتب سنة ٦٤٠/١٢٤٢) أنه فى أثناء الرحلة التى قام بها فى شرق البحر الأبيض ، لاحظ أن الملاحين يستعملون البوصلة أداةً للتوجيه ، كما كانوا يجعلون مكة فى الجنوب المغنـاطيسى ، بمعنى أنه إذا اتجهت الابرة نحو الجنوب فإنهـا تسمى القبلة « الجنوب (١) » .

واستعمال الادريسى للخرائط البحرية واستخدامه للبوصلة فى تحديد الاتجاه يعين لنا ناحية جديدة من نواحى امتيازه وسبقه على عصره ، فإنه من المعروف أن ميلاد الجغرافية الحديثة وعلم الخرائط المصاحب لها لم يتيسر إلا عندما صرف الناس النظر عن آراء الإغريق وتصورات النظريين فى هيئة الأرض وأوصافها وعدلوا على معلومات الملاحين وأهل الرحلات بفضل اعتمادهم على البوصلة وغيرها من أدوات القياس بدلا من التعويل على النجوم وافلاكها وسموتها ، أى عندما تنبه النـاس إلى أن الجغرافية ليست علماً نظرياً ثانوياً يقوم على مذاهب وتصورات وإنما علم عملى أساسى لابد أن يقوم على الحقائق الثابتة بالمشاهدة

---

(١) خوان بيرنيت ، هل هناك أصل عربى لفن الخرائط البحرية . . . ، ص ٨٦ — ٨٧ والمراجع الوافية المذكورة هناك .

أما مقال فران المشار إليه فهو :

Ferrand, *Notes d'Histoire Orientale. Contribution à l'histoire de al Goussole,* dans Mélanges René Basset, Paris, 1923.

والخبرة والقياس والدراسة ، ونظن أن هذا كان مذهب الإدريسى ، ورأيه فى المؤلفات الجغرافية النظرية السابقة عليه واضح فى مقدمة كتابه ، ومن هنا كان اتجاهه إلى سؤال الملاحين والرحالين والتجار وأهل الأسفار وحرصه على القياس والتحقيق واستخدام الآلات ، وقد أثبتنا فيما مر تنبهه إلى أهمية الخرائط الملاحية واستخدامه لها ، ثم انتفاعه بالبوصلة ، وهذا كله ثابت من طريقته فى الوصف الجغرافى كما يتجلى فى الفقرات التى أتينا بها ، وهى جزء صغير مما يضمه كتابه. حقيقة أن الإدريسى لجأ إلى الكتب النظرية وأخذ عنها ، ولكنه لم يفعل ذلك إلا لاستكمال المعلومات عن هذا الموضع أو ذاك ، وفى حالات قليلة لم يجد غيرها فنقل عنها ، كما نقل عن بطلميوس كلامه عن الهند ، ولا غرابة والحالة هذه أن يكون هذا الجزء بالذات أضعف أجزاء « نزهة المشتاق »

وليس بغريب فى هذا المجال أن تكون أقدم خريطة صحيحة للبحر الأبيض خريطة عربية ، ففى المكتبة الأمبروزية فى ميلان خريطة لذلك البحر تسمى بالخريطة المغربية Carta Mogrebina ، يرجع تاريخها إلى القرن الثالث عشر الميلادى ، وهى على هذا أقدم من الخريطة المعروفة بالبيزية Carta Pisana التى كان يظن أنهــا أول خريطة حديثة لذلك البحر ، فإن تسمية هذه الخريطة بالمغربية يدل على أن صانعها عربى مغربى ، وقد اقترح باحث إسبانى تسميتها بالأندلسية Carta Arábigo Española (١) ، وأيا كانت تسميتها فهى عربية الأصل ، وقد صنعت على نفس الأساس الذى صنع به الإدريسى خريطته ، وهى بالفعل تشبهها إلى حد كبير ، مما يأذن لنا فى أن نضع الادريسى على رأس القافلة التى أنشأت علم الجغرافية الحديث وخرائطه .

ويتجلى هذا التجديد الادريسى الشامل كلـــا أمعنا النظر فى ذلك الجزء

---

(١) انظر : José Alemany Bolufer, *La Geografía de la Península Ibérica en los escritores cristianos, desde San Isidoro hasta el siglo XVI,* Revista del Centro de Estudios Históricos de Granada y su Reino, tomo XII, 1922, núms. 1, 2, p. 5-6.

الذى كتبه عن اسبانيا الشمالية وبقية نواحى أوروبا ، ولقد تعرض الرجل فى هذه الأقاليم كلها لعالم لم يسبقه إلى وصفه وصفاً جاداً جغرافى عربى قبله ، وكان عليه أن يصور هيئات هذه النواحى وطرقها والمسافات بين مواضعها تصويراً دقيقاً ، وقد توقف توفيقه على نوع المعلومات التى يسرتها له مصادر معلوماته ، فأجاد الاجادة كلها حيث وجد معلومات سليمة ، وقل نصيبه من الاجادة عند ضعف هذه الأصول ، ولقد أبدى سيزار دوبلر دهشته من توفيق الادريسى فى الكلام على الطرق المؤدية إلى شنت ياقب ، حتى لقد فاق فى وصفه لهذه الطرق أدلة الرحلات التى كانت مُعْتَمَدَ حجاج المسيحية إلى ذلك المزار الكبير ، فقد كان أكبر هذه الأدلة واحد يسمى الكاليكستينى Calixtino وقد حدد الطرق المؤدية من جنوب فرنسا إلى شنت ياقب بأربعة ، يسلك كل منها ممراً من ممرات جبال البرت ، ولكنه ذكر بعد ذلك ممرين فقط ، أما الادريسى فقال إنها أربعة ثم ذكر الأربعة بغاية الدقة : « وفيه أربعة أبواب فيها مضايق يدخلها الفارس بعد الفارس ، وهذه الأبواب (أى الممرات) عِراض لها مسافات ، وهى مخوفة الطرق . وأحد هذه الأبواب الباب الذى فى ناحية برشلونة ، ويسمى برت جاقة (Puerta de Jaca) ، والباب الثانى الذى يليه يسمى برت أشبره (Portus Asperi وهو اليوم ممر Somport) والباب الثالث منها يسمى برت شيزرو (Portus Cisereus ويسمى عادة رنسفالة Roncesvalles بالاسبانية و Roncevaux بالفرنسية) وطوله فى عرض الجبل ٣٥ ميلا ، والباب الرابع منها يسمى برت بيونه (ربما كان الممر المعروف اليوم باسم Puerta de Maya وهو وادى بزتان Baztán) . ويتصل بكل برت منها مدن فى الجهتين فما يلى برت شيزرو مدينة بنبلونة (Pamplona) ، والباب المسمى باب جاقة عليه مدينة جاقة ، وسنذكر ما خلف هذا الجبل وما اتصل به من بلاد الروم بعد هذا بحول الله[١] » .

---

(١) الادريسى ، الجزء الأول من الاقليم الأول بتحقيق سافدرا ، ص ٦٥
C. Dubler, *Compostela...*, 94-96.

خبر الفتية المغرورين أو المغررين

وختاماً لهذا الكلام عن الإدريسى نشير إلى الخبر المشهور الذى رواه عن هذا النفر من أهل الاشبونة موضع الذين اقتحموا المحيط الأطلسى « ليعرفوا ما فيه وإلى أين انتهاؤه ، ولهم باشبونة موضع بقربه الحمة منسوب إليهم ، يعرف بدرب المغرورين » والخبر طويل مشهور نقله عن الإدريسى أبو حامد الغرناطى وابن عبد المنعم الحميرى والقزوينى[1] ، وخلاصته أن ثمانية رجال « كلهم أبناء عم » أعدوا مركباً « وادخلوا فيه من الماء والزاد ما يكفيهم لأشهر ، ثم دخلوا إلى البحر فى أول طاروس الرياح الشرقية » فجروا بها نحواً من أحد عشر يوماً ، فوصلوا إلى بحر غليظ الموج ، كدر الروائح ، كثير القروش ، قليل الضوء ، فأيقنوا بالتلف ، فردوا قلعهم فى اليد الأخرى ، وجروا فى البحر فى ناحية الجنوب اثنى عشر يوماً ، فخرجوا إلى جزيرة الغنم ، وفيها من الغنم ما لا يأخذه عد ولا تحصيل ، وهى سارحة لا ناظر لها ولا راع ، فقصدوا الجزيرة ونزلوها ، فوجدوا عين ماء جارية ، عليها شجرة تين برى ، فأخذوا من تلك الغنم وذبحوها ، فوجدوا لحومها مرة لا يقدر أحد من أكلها ، فأخذوا من جلودها ، وساروا مع الريح إلى الجنوب » حتى وصلوا إلى جزيرة فيها عمارة وحرث ، فلما نزلوا بها أحيط بهم وأخذوا وحبسوا ، وقد وصفوا أهل الجزيرة بأنهم « شقر زعر شعورهم سبطة ، وهم طوال القدود ، ولنسائهم جمال عجيب » ثم حملوا إلى تلك الجزيرة ، فلما علم أمرهم أمر بهم فوضعوا فى زورق جرى بهم ثلاثة أيام وصلوا بعدها إلى شاطئ إفريقية عند مدينة أسفى ، ومن هناك عادوا إلى الاشبونة . ويغلب على الظن أن الجزيرة

---

(١) الادريسى : المغرب والأندلس وإفريقية ... ص ١٨٤ — ١٨٥ ، أبو حامد الغرناطى ، تحفة الألباب ، بتحقيق فران ، ص ٢٣٣ — ٢٣٤ ، ابن عبد المنعم الحميرى ، الروض المعطار ، ص ١٧ — ١٨ ، القزوينى ، عجائب المخلوقات ، جـ ١ ص ١٢٤ — ١٢٥

التى وصلو إليها أول الأمر هى إحدى جزر آزورس (أى الجزائر الزرقاء) ، والجزيرة الثانية إحدى جزر الكناريانس ، أى جزر السعادات ، ويستبعد أن يكونوا قد وصلوا إلى ساحل أمريكا ، لأن أبعد نقطة وصلوا إليها فى الغرب كانت على بعد ١١ يومـاً ، وحتى لو تصورنا أنهم ساروا بعد ذلك جنوباً بغرب حتى وصلوا «جزيرة الغنم» ، فإن ساحل أمريكا لا يدرك بعد ٢٣ يوماً بالمركب الشراعى ، ولا يعقل أن تكون الجزيرة الثانية التى وصلوا إليها وقبض عليهم فيها إحدى جزر البحر الكاريبى أو شيئاً من سواحل أمريكا الشمالية لأنهم أركبوا بعد ذلك فى مركب وصل بهم إلى شاطىء إفريقية عند بلدة أسفى فى المغرب بعد ثلاثة أيام ، وهناك قيل لهم أن بينهم وبين الاشبونة شهر ، ولهذا قلنا إن هذه الجزيرة الثانية هى إحدى جزر الكناريانس .

والذين يجتهدون فى إرغام هذا النص لاتخاذه دليلا على أن العرب وصلوا إلى العالم الجديد قبل الأوروبيين ، ينسون أن الوصول إلى شواطىء ذلك العالم ليس فى نفسه بذى بال ولا يدل على تقدم ولا يوصف بأنه كشف ، فالهنود الحمر الذين وجدوا فى ذلك العالم كانوا قطعاً أول من وصل إليه ، ومع ذلك فلم يوصفوا لهذا بالتقدم ولم يعدوا مكتشفين ، إنما العبرة فى عمل كولومبوس أنه قام على نظرية علمية وأثبت صحتها ، وهو أن المتجه من شواطىء أوروبا غرباً يصل إلى آسيا لأن الأرض كرة ، وهذه النظرية عربية أتينا بنص واضح صريح للبكرى فيها ، وهذا فى رأينا هو الكشف الصحيح وموضع الفخر ، اما أن يكون الذى قام بتطبيق هذه النظرية العربية كولومبوس أو غيره فمسألة تلى ذلك فى الأهمية ، وقد تحققت لعوامل علمية وصناعية أخرى مثل إتقان فن الخرائط البحرية وتقدم صناعة السفن وإحكام استخدام البوصلة ثم لعوامل سياسية أهمها المنافسة الشديدة بين البرتغاليين والإسبان ، فأما البرتغاليون فقد قادهم العرب علمياً وعملياً إلى آسيا ، وأما الاسبان فقد قادهم العرب علمياً ، وهذا هو المهم .

ولكن القصة تهمنا من نواح أخرى ، فهى الحكاية الطويلة الوحيدة التى اهتم الإدريسى بروايتها فى ذلك الجزء من جغرافيته ، وهو لم يقصصها على أنها غريبة أو عجيبة ، بل هى فى الواقع جزء من جغرافيته ، فهى أول وصف لدينا لمياه المحيط الأطلسى على بعد شاسع من شواطئه ، وواضح أن الذين قاموا بالرحلة كانوا قد أعدوا من الزاد ما يكفيهم لأشهر ، ولا بد أنهم كانوا من مهرة الملاحين ، إذ لا يطلب مثل هذه المغامرة إلا الواثق من نفسه فى شئون البحر ، ومع ذلك فلم يستطيعوا الاستمرار فى الاتجاه الغربى إلا ١١ يوماً ، واضطروا إلى الاتجاه جنوباً ، وإذا كان متوسط ما كانت تقطعه السفن الشراعية فى اليوم فى تلك العصور ١٠٠ كيلومتراً ، فمعنى ذلك أنهم قطعوا فى الاتجاه الغربى نحو ١١٠٠ كيلومتراً ، وهناك اضطروا إلى الاتجاه نحو الجنوب ، فساروا ١٢ يوماً أى حوالى ١٢٠٠ كيلومتراً حتى وصلوا إلى جزيرة الغنم ، فإذا علمنا أن جزر أزورس تقع تقريباً فى مقابلة ساحل إيبيريا غرباً ، فلا بد أن الرياح سارت بهم بعد إبحارهم بقليل إلى الشمال الغربى ١١٠٠ كيلومتراً ، ثم انحرفوا إلى الجنوب أو جنوباً بغرب حتى وصلوا جزر آزورس ، وقد استبعدنا أن يكون وصولهم إلى جزر ماديرا لأن هذه أقرب إلى ساحل إيبيريا من ذلك ، ثم اتجهوا بعد ذلك جنوباً بشرق حتى وصلوا الجزيرة الثانية التى ذكروها ، وقد غلب على ظننا أنها إحدى جزر الكناريا س ، لأن الناس الشقر الزعر ذوى الشعور السبطة « وهم طوال القدود ولنسائهم جمال عجيب » تنطبق أوصافهم على الْجُوَانْشِي الذين كانوا يسكنون هذه الجزر قبل الغزو الإسبانى ، فيما عدا وصف النساء بالجمال العجيب ، لأن هذه مسألة تقديرية . والغريب فى كلامهم هى الغنم التي وجدوها فى الجزيرة الأولى ، وهى غنم غريبة لحومها مرة « لا يقدر أحد على أكلها » ، فهى إذن ليست غنما ، ثم إن الغنم لم توجد لا فى الأزورس ولا فى ماديرا قبل كشف البرتغاليين لها ، إنما كانت هناك أرانب برية وحيوانات أخرى لا تؤكل لحومها » .

فإذا حسبنا مقدار ما قطعه أولئك الرجال فى المحيط الأطلسى وجدنا أنهم قضوا ٣٨ يوماً (١١ + ١٢ + ١٢ + ٣) قطعوا فيها قرابة ٣٨٠٠ كيلومتراً فى مياه هذا المحيط ، وهذه أطول مسافة قطعت فيه إلى ذلك الحين ، وذلك فى ذاته عمل عظيم سبق به العرب غيرهم ، وهو أمر محقق لا خيالى ، ولم يكن أولئك الأشبونيون هم العرب الوحيدين الذين أقدموا على ركوب هذا المحيط وأتونا عنه بنبأ ، فإن لدينا نصوصاً كثيرة تدل على أن خروج المسلمين من اسبانيا فى اتجاه الغرب أو الجنوب بمحاذاة إفريقية كان أمراً كثير الحديث ، قال خوان بيرنيت فى مقاله عن الأصل العربى للخرائط الملاحية : « هذه النصوص المتقدمة تحملنا على الظن بأن معلومات ملاحى المحيط الهندى عن السواحل الإفريقية الأطلسية لا ترجع فقط إلى المعلومات التى أمدهم بها البرتغاليون بعد رحلة فاسكو داجاما ، وإنما من الممكن أن يكون ملاحو الأندلس والمغرب فى الزمن القديم » كما يقول ابن ماجد قد وصلوا المحيط الهندى بعد أن طافوا بإفريقية ووصلوا رأس الرجاء الصالح ، وزارت سفنهم بعد ذلك سُفالة فى بلاد الزنج ، وهى تقع على خط عرض ٢٠ جنوباً أى أنها قريبة نسبياً من الطرف الجنوبى لإفريقية . وكانت سفن المسلمين المشارقة تفد على هذا الميناء ابتداء من القرن التاسع على الأقل ، وهناك كانوا يلتقون بإخوانهم المقبلين من الأندلس والمغرب . وكان خروج المسلمين فى المحيط الأطلسى أمراً كثير الحدوث ، إما لأغراض علمية أو تجارية ، ولا ينبغى أن ننسى بهذا الصدد أن العرب تابعوا بطلميوس فى اعتبار خط الطول المار بإحدى جزر المحيط الأطلسى خطاً رئيسياً ، وأقاموا على أساس من ذلك جداول خطوط الطول . . . هذا بالإضافة إلى رحلة الشيخ القادسى التى وصلتنا أطراف منها ، ثم رحلة المسمى خسخاس إلى جزر الكناريا‌س قبل سنة ٩٥٦ ميلادية ، ثم مغامرة « المغررين » إلى جزر ماديرا والكناريا‌س وشاطىء إفريقية حوالى سنة ١٠١٣ ورحلة سُليم الاسوانى (حوالى ٣٦٤ / ٩٧٥) الذى وصل إلى قلب إفريقية عن طريق المحيط

الأطلسى » وهناك أيضاً رحلة ابن فاطمة (توفى ٧٣١ / ١٣٣١) التى وصل فيها إلى ما بعد الرأس الأبيض على الشاطئ الغربى لإفريقية . ولدينا فى مكتبة الاسكوريال خريطة للمحيط الأطلسى نسبها ميخائيل الغزيرى لابن الزيات ، وتاريخها يرجع إلى ما قبل سنة ٥٩٤ / ١١٩٨ وهى تعطينا فكرة عما كان المسلمون يعرفون عن المحيط الأطلسى ، ويرى فيها خليج غانه بوضوح[١] .

* * *

إلى هنا نقف بالحديث عن الشريف الإدريسى ومكانه فى تاريخ العلم الجغرافى فى الغرب الإسلامى ، وفى تاريخ الجغرافية عند المسلمين بصفة عامة ، نقف هنا لأن الحديث عن الإدريسى ، يحتاج إلى أضعاف ما قلنا ، ولكن ما عنانا هنا هو تحديد دوره فى تطور هذا العلم ، فهو من ناحية القمة التى وصل إليها علم الجغرافية العربية من ميلادها إلى أوائل القرن الثالث عشر ، ومن ناحية أخرى نقطة البداية للعلم الجغرافى الحديث . ولو وجد من يواصل عمله فى ذلك الاتجاه لتقدم ميلاد الجغرافية الحديثة ثلاثة قرون على الأقل ، ولكن الإدريسى كان نادرة من نوادر الزمان ، وهؤلاء النوادر لا ينتظمون فى سلسلة تطور ، ولا يسهل ربطهم بمن قبلهم ويعسر وجود من يواصل عملهم ، وربما كان شىء من هذا ممكناً لو أن الإدريسى عاش فى وطن عربى ونشأ حوله تلاميذ يأخذون عنه ويواصلون عمله ، ولكن الرجل عاش بعيداً على هامش عالمه العربى أو بتعبير أدق فى منطقة فاصلة بين الشرق والغرب ، ولقد

---

(١) خوان بيرنيت خينيس ، نفس المرجع ، ٨٣ — ٨٥

George Sarton, *Introduction to the History of Science*, III, p. 1150 sqq.

Ch. de la Roncière, *La découverte de l'Afrique au Moyen Age, Cartographes et explorateurs*, Le Caire, 1924-5.

Aḥmad Zaki Pasha, *Une seconde tentative des Musulmans pour decouvrir l'Amérique* dans Bulletin de l'Institut d'Egypt, 1920, p. 57-59.

أسف ميكيلى أمارى لأن عمل الادريسى لم يترجم فى حينه إلى اللاتينية بل ظل عربياً وورثه العرب ، وأسفنا نحن لأنه لم يعمل بين ظهرانينا حتى تكون فائدتنا منه أوسع وأشمل ، وربما كانت مشيئة المقادير فى تسيير حياته وعمله على هذا النحو أبلغ من أى أسف ، فهذا عبقرى من عباقرة الفكر الانسانى ، واحد من أولئك الذين يعيش البشر أجمين على تراثهم ، ووطنهم هو العالم كله ، ذلك العالم الذى كان الادريسى أول من تصوره ككل واحد وصوره على كرة وجمع وصفه من أقصاه لأقصاه فى كتاب .

حسين مؤنس

بقية البحث فى المجلد القادم

وهذا النص الذى بين أيدينـــا اليوم : جمهرة أنساب العرب لابن حزم القرطبى ، من الكتب القيمة التى سبق أن نشرت من قبل ، فقد اضطلع بتحقيقه لأول مرة المستشرق الفرنسى الأستاذ ليفى بروفنسال وطبع فى القاهرة سنة ١٩٤٨ ، غير أن الأستاذ عبد السلام هارون رأى أن يعيد نشره وتحقيقه مرة أخرى بعد أن استطاع الاعتماد على عدة مخطوطات أخرى لم يتح للأستاذ بروفنسال مقابلة نصه عليها على الرغم من علمه بوجودها .

ولسنا فى معرض الحديث هنا عن قيمة هذا الكتاب الجليل الذى يعتبر من خير ما نعرفه من كتب الأنساب العربية ، فمكانة ابن حزم من العلم هى ما هى ، ثم إن الأستاذين بروفنسال وعبد السلام هارون أشارا فى مقدمتى نشرتيهما إلى ما يتميز به هذا النص على سائر الكتب العربية المماثلة .

والكتاب بغير شك جدير بهذا الجهد الكبير الذى بذله محققه فيه ، وقد قدم بذلك خدمة عظيمة إلى القراء والمنتفعين بهذا النص الذى لا يغمط حقه فيه كونه قد نشر من قبل . فكل ما يقوم به عالم لاستكمال عمل من سبقوه ولاسيما إذا كان نصاً من العسر والقيمة بحيث « جمهرة » ابن حزم لا يستحق إلا التقدير والشكر . والأستاذ عبد السلام هارون يعتبر من خيرة علمائنـا المحققين الذين أولوا نشر النصوص وخدمتها من اهتمامهم وجهدهم الشىء الكثير .

غير أننا كنا نود ما دام الأستاذ عبد السلام هارون قد اضطلع بهذا العمل أن يستكمله بحيث لا يدع فيه بقية أو مجالا لاستدراك ، ونحن نعنى بذلك مقابلة نصه على جميع النسخ المخطوطة التى عرفها كما كان يعرفها الأستاذ ليفى بروفنسال من قبل وإن لم يعمل هذا الأخير على استخدامها والانتفاع منها .

وذلك أن المستشرق الفرنسى كان يعلم بوجود عشر نسخ من « الجمهرة » على ما اعترف به فى مقدمته ، غير أنه لم يعتمد فى نشرته الأولى للكتاب إلا على ثلاث نسخ مخطوطة فحسب ، ومع ذلك فإنه — على ما لاحظ الأستاذ

عبد السلام هارون — لم يشر فى حواشى تلك النشرة إلى المقارنة أو عرض اختلاف النسخ فى القراءات « الأمر الذى يدل على أنه لفق بين تلك النسخ تلفيقاً صامتاً لا يتساوق مع مقتضيات النشر العامى الحديث » (ص ١٧ من مقدمة الطبعة الثانية) .

وهذا النقد صحيح وهو مما يؤخذ على نشرة ليفى بروفنسال بغير شك ، غير أن الأستاذ عبد السلام هارون فى نشرته الجديدة لم يجد بأساً فى أن يعتمد على تلك « النشرة الملفقة » ويتخذها أصلا من أصوله على الرغم من خلوها من المقابلة وعرض الاختلاف فى القراءات ، ولكنه زاد عليها بالاعتماد على ثلاثة مخطوطات أخرى إحداها مخطوطة ليفى بروفنسال نفسه واثنتان أخريان هما مخطوطات المكتبة التيمورية ومخطوطة المكتبة الشنقيطية ، ومعنى ذلك أن هناك خمس مخطوطات أخرى للجمهرة لم يرجع إليها الأستاذ عبد السلام هارون فى نشرته الجديدة ، وهو قدر لا يستهان به ، وما كان أجدر هذا العالم العربى المحقق بأن يستكمل هذا العمل حتى يخرج النص على خير صورة . هذا وإن كنا نعلم مدى ما يعترض العاملين على نشر النصوص من مشاق كثير فى جمع النسخ المخطوطة ولا سيما إذا كانت — كما هو الأمر فى كتب « الجمهرة » — متفرقة فى أنحاء متباعدة من الهند إلى إسبانيا .

وعلى أية حال فإن هذه النشرة الجديدة تفضل سابقتها بكثير : فهى فضلا عن اعتمادها على عدد أكبر من النسخ تمتاز بما أضافه الاستاذ عبد السلام هارون من حواشى وتعليقات رجع فيها إلى عدد كبير من الكتب وأعان بذلك على تقويم النص وسلامته ، وإمداد الباحث بما يطلبه من المصادر والمظان الأخرى التى توافق نص « الجمهرة » أو تخالفه ، كل ذلك بما عهد فى الأستاذ هارون من أمانة النقل وجودة التحقيق .

ولنا بعد ذلك ملاحظات على أشياء وردت فى المقدمة نظن بعضها هنات مطبعية ، إلا أننا نسجلها مع ذلك عسى أن يكون فيها بعض الفائدة :

أولها ما ذكر الحاشية رقم ٢ من صفحة ٦ من أن أبا بكر ابن العربى الاشبيلى توفى سنة ٥٤٦ ، ونظن أن الصواب سنة ٥٤٣ (انظر ترجمة ابن العربى مثلا فى ابن بشكوال : الصلة رقم ١١٨١ وابن فرحون : الديباج المذهب ، ط. القاهرة سنة ١٣٥١ هـ. ص ٢٨٣) .

ومنها ما ورد الحديث عن شيوخ ابن حزم (ص ٧) إذ جاء من بينهم « محمد ابن سعيد بن ساتى » ، ونظنه خطأ مطبعياً صوابه « محمد بن سعيد بن نبات » أو « النباتى » وهو ممن أكثر ابن حزم من الرواية عنهم ، وقد ورد اسمه صحيحاً فى النص والفهارس .

وجاء فى ذكر تلاميذ ابن حزم أن ممن روى عنه بالإجازة « سريج بن محمد بن سريج المقبرى » ، وصواب الاسم « شريح بن محمد بن شريح المقرئ الإشبيلى » وقد ترجم لشريح هذا ابن بشكوال فى الصلة رقم ٥٣١ والضبى فى فى البغية رقم ٨٤٩ .

ابن عذارى المراكشى :
البيان المغرب فى اختصار أخبار ملوك الأندلس والمغرب ،
تحقيق الأستاذ أمبروسى هوسى ميراندة مع مساهمة الأستاذين
محمد بن تاويت ومحمد ابراهيم الكتانى ، ط. تطوان ١٩٦٠

الأستاذ أمبروسيو أويثى ميراندا معروف فى ميدان الاستشراق وعلى الأخص فى ميدان من ميادين الدراسات الأندلسية عكف عليه وفرغ له حتى أصبح الآن حجة فيه ، وهو تاريخ الأندلس والمغرب فى عصرى المرابطين والموحدين ، وهو عالم يشتغل فى هدوء وصمت منذ نحو نصف قرن فى ذلك الميدان لا يكاد يخرج عنه ، وقد أعانه هذا التخصص فى تاريخ اسبانيا فى العصور الوسطى ومعرفته الواسعة بالحوليات والمدونات المسيحية على الدخول من

هذا الباب إلى النصوص العربية المتعلقة بهذه الفترة ، ثم توفر له من معرفة المراجع الإسلامية ما لا نظنه أتيح لعالم قبله مما جعله اليوم حجة فى تاريخ هاتين الدولتين الكبيرتين .

وقد التزم الأستاذ أويثى فى عمله منهجاً علمياً سليماً إذ بدأ بجمع النصوص المعروفة الخاصة بالمرابطين والموحدين فترجمها إلى اللغة الإسبانية ودرس قيمة تلك المصادر دراسة فاحصة ناقدة ، فكان من بين ما ترجمه «كتاب الحلل الموشية فى الأخبار المراكشية» وكتاب «المعجب» و «البيان المغرب» ، وكل ذلك مكنه من إصدار تاريخه الكبير للدولة الموحدية الذى صدر فى جزئين مطبوعا فى تطوان باللغة الإسبانية فى سنتى ١٩٥٦ و ١٩٥٧ . (١) وهو يعتبر أجمع ما كتب عن الموحدين وأفضل تاريخ لدولتهم عرف حتى الآن ، إذ أن ما كتبه عن الموحدين المستشرق الألمانى جوزيف أشباخ (٢) وهو الكتاب الذى قام بترجمته إلى العربية الباحث العربى الجليل الأستاذ محمد عبد الله عنان على جودته قد قدم الآن به العهد وجد من النصوص والمراجع ما أضاف الكثير إلى ما تضمنه .

وقد وجه الأستاذ أويثى منذ زمن طويل اهتمامه إلى الجزء الخاص بالموحدين من كتاب «البيان المغرب فى اختصار أخبار ملوك الأندلس والمغرب» فأصدر أول نشرة له فى سنة ١٩١٧ ببلنسية معتمداً على مخطوطتين إحداهما من مدريد والأخرى من كوبنهاجن ، ولم يكن أحد آنذاك يعرف أن هذا الجزء الذى نشره أويثى ليس إلا بعض كتاب ابن عذارى .

---

(١) انظر نقد الجزء الأول من كتاب « التاريخ السياسى لامبراطورية الموحدين »
(A. Huici Miranda: *Historia política del Imperio Almohade*, ed. Tetuán, 1956).
فى المجلد الرابع من صحيفة المعهد سنة ١٩٥٦ ص ٢٠٨—٢١٣

(٢) « تاريخ الأندلس فى عهد المرابطين والموحدين » ليوسف أشباخ — الطبعة الثانية — القاهرة سنة ١٩٥٨

ومنذ ذلك الوقت ظهرت مخطوطات أخرى لهذا الكتاب ، كان أولها الذى عثر عليه المستشرق الفرنسى الأستاذ جورج كولان فى الدار البيضاء بالمغرب ، وهو من جزئين أولهما يشتمل على المجلدين اللذين نشرهما دوزى من الكتاب عن تاريخ المغرب والأندلس منذ الفتح العربى لهذه البلاد ، وقد استطاع الأستاذ ليفى بروفنسال وكولان أن يقوما بنشرة جديدة كاملة لهذين المجلدين معتمدين على هذا المخطوط ، وأما الجزء الثانى منه فقد كان يتناول عصر الموحدين .

ثم تبين أن لدى الدكتور « فولتن » القيم على المخطوطات الشرقية بالمتحف البريطانى نسخة أخرى من هذا الكتاب فأهداها إلى الأستاذين ليفى بروفنسال وكولان ، فنزل هذان عنها للاستاذ أويثى حتى يصدر طبعة جديدة « للبيان » الموحدى .

وصدرت هذه الطبعة فعلا فى تطوان سنة ١٩٥٦ ، ولكنها لم تكد تشرف على التمام حتى ظهر من الكتاب مخطوط جديد لعله خير مخطوطاته كلها ، وقد أفاد الأستاذ أويثى بذلك الباحثان المغربيان الأستاذ محمد بن تاويت مدير معهد مولاى الحسن بتطوان والأستاذ محمد ابراهيم الكتانى محافظ قسم المخطوطات بمكتبة الرباط العامة ، وكان العثور على هذا المخطوط الجديد فى الخزانة الناصرية بتامجروت ، ولعل أهم ما يتميز به هو أنه يشتمل فى أوله على أوراق كثيرة تضم آخر تاريخ الدولة المرابطية والصراع بين المرابطين والموحدين فى عهد آخر سلاطين المرابطين تاشفين بن على بن يوسف بن تاشفين منذ سنة ٥٣٤ هـ. (١١٣٩ م.) واستقرار الأمر بعد ذلك لثانى خلفاء الموحدين عبد المؤمن بن على الكومى منشئ الدولة المؤمنية ، بينما تبدأ طبعة سنة ١٩٥٦ بأخبار سنة ٥٦٣ (١١٦٧ م.) أى أنه يزيد على تلك الطبعة برواية أخبار نحو ثلاثين سنة تستغرق فى المطبوع أكثر من سبعين صفحة ، وهى إضافة عظيمة القيمة لا سيما وأنها تكشف لنا الغطاء عن كثير من أحداث هذه الحقبة الغامضة المضطربة : فترة الشغور بين دولتى المرابطين والموحدين ، وهى فترة ليس لدينا من أخبارها

إلا نتف قليلة متفرقة فى الكتب مثلما نجده فى بعض تراجم «الحلة السيراء» لابن الأبار أو فى مجموعات الرسائل الادبية المحتفظ بها مما كتبه كتاب الدولة المرابطية وكثير منها لا يزال مخطوطاً بعد ، أما هذه الطبعة الجديدة من «البيان المغرب» فإنها تأتى لنا برواية متسلسلة متساوقة للأحداث لا شك فى أنها تعيننا على تصور أحوال المغرب والأندلس فى خلال هذه السنوات الثلاثين .

ويمضى الكتاب بعد ذلك فى ذكر أخبار سلاطين الموحدين من أيام يوسف ابن عبد المؤمن حتى قرب نهاية دولة بنى عبد المؤمن فى أيام الخليفة الواثق بالله أبى دبوس إدريس بن أبى عبد الله محمد بن عمر بن عبد المؤمن ، إذ تنتهى المخطوطات كلها بالحديث عن حركة الواثق إلى السوس فى سنة ٦٦٥ (١٢٦٦) ، ومن المعروف أن الواثق لم يحكم إلا سنتين وبضعة أشهر إذ أنه قتل فى أواخر سنة ٦٦٧ أو أوائل ٦٦٨ (سبتمبر ١٢٦٩) ، وكانت دولة الموحدين فى الحقيقة قد تضعضعت أركانها قبل ذلك بكثير منذ أن ظهر المرينيون على مسرح الحوادث فى أوائل القرن السابع .

وبهذا يمكن أن نقول إن نص «البيان المغرب» الموحدى الذى بين أيدينا يقدم لنا تاريخا كاملا تقريباً للدولة الموحدية منذ توطد أقدامها حتى نهايتها ، وذلك باستثناء السنوات الأولى لظهور الموحدين منذ خلافة محمد ابن تومرت المهدى منذ أول القرن السادس ، على أن هذه الفترة قد اتضح لنا كثير من غامض أحداثها ومجهولها بفضل مراجع أخرى مثل «أخبار المهدى ابن تومرت» الذى نشره الأستاذ ليفى بروفنسال وكتاب «نظم الجمان» لابن القطان الذى حققه كاتب هذه السطور وسيصدر فى تاريخ قريب .

وهكذا تتضح لنا معالم تاريخ هذه الدولة العظيمة من دول المغرب الاسلامى ويتضح معها شطر كبير من تاريخ المغرب والأندلس كنا لا نعرف عنه إلا القليل منذ بضعة أعوام .

وليس هناك شك فى أن الأستاذ أمبروسيو أويثى جدير بكل ثناء وتقدير على إخراج هذا النص القيم الذى لا نعرف أحداً قد انتفع منه حق الانتفاع حتى الآن إلا الاستاذ أويثى نفسه فى كتابه « تاريخ الدولة الموحدية » .

أما عن عمل محققى الكتاب فإننا نقدر ما وجدوا فيه من عناء شديد ، فإن مثل هذا النص الطويل لا بد أن يكون محفوفاً بالصعوبات والمشاق من كل نوع ، ولكن المادة التاريخية الوفيرة التى قدمتها لنا صفحاته مِمَّا يعتبر أوفى وأكمل ما جاء لنا عن تاريخ الموحدين يشفع له ما وقع من أخطاء أو تحريفات ، ولعل الطبعات الآتية تكون أسلم وأصوب .

ديوان ابن حمديس :
صححه وقدم له الدكتور إحسان عباس ،
نشر دار صادر ودار بيروت — سنة ١٩٦٠

كان الدكتور إحسان عباس من أول الباحثين العرب الذين اهتموا بجزيرة صقلية وتاريخها العربى منذ أن فتحها قاضى القيروان أسد بن الفرات سنة ٢١١ حتى استولى عليها النورمان فى سنة ٤٨٤ ، وهو موضوع استأثر من قبل بجهود العــلامة الايطالى ميكيلى أمارى ناشر المكتبة العربية الصقلية وتاريخ المسلمين فى صقلية ، ثم كتب فيه بعد ذلك الأستاذ محمد توفيق المدنى والعالم التونسى الكبير حسن حسنى عبد الوهاب .

وقد أخرج الدكتور إحسان عباس أخيراً دراسته الشاملة عن صقلية العربية واستقصى فيه تاريخ الأدب الصقلى والحياة الفكرية فى هذه الجزيرة التى كانت — شأنها فى ذلك شأن الأندلس — حلقة من الحلقات التى ربطت بين الشرق

والغرب وبين الإسلام والمسيحيـة ، وإن كانت أصغر مساحة من قرينتها الأندلسية وأقصر عمراً فى تاريخ الإسلام .

وعلى الرغم من ذلك فقد أخرجت صقلية كثيراً من الأعلام والنبهاء فى تاريخ الثقافة العربية ، ويكفى أن نذكر أنها أنجبت أعظم جغرافى فى الإسلام وهو الشريف الإدريسى الذى ألف فيها كتاب « نزهة المشتاق فى اختراق الآفاق » وغيره من جلة العلماء مثل الفقيه المازرى وابن مكى وابن القطاع .

أما الشعر الصقلى فإن علمه المفرد بـلا شك هو عبد الجبار بن أبى بكر ابن حمديس الذى ولد فى سنة ٤٤٧ (١٠٥٥ م.) وتوفى سنة ٥٢٧ (١١٣٣ م.) وكان مولد ابن حمديس فى سرقوسة على الساحل الشرقى لجزيرة صقلية وبها قضى صباه وشبابه ، ولكنه غادرها فى سنة ٤٧١ فتوجه إلى الأندلس واتصل بالمعتمد بن عباد ملك إشبيلية الشاعر فمدحه واتصل بكبار شعرائه من أمثال عبد الجليل بن وهبون المرسى وغالب بن رباح الحجام وارتاد مجالس إشبيلية الأدبية ونال من رفد ابن عباد ، ولكن المحنة لم تلبث أن نزلت بابن عباد إذ خلعه المرابطون عن ملكه ونفاه يوسف بن تاشفين إلى أغمات حيث قضى بقية عمره سجيناً منفياً عن وطنه ، واضطر ابن حمديس إلى الرحلة مرة أخرى إلى افريقية سنة ٤٨٤ ، وفى المغرب قضى الشاعر بقية عمره متنقلا بين بجاية وسفاقس وتونس ، ومدح ملوك بجاية من بنى علاء الناس أو علنَّاس الحماديين ووزراءهم بنى حمدون ، كما ارتحل فى سنة ٥٠٧ أو ٥٠٨ — على ما يبدو — إلى جزيرة ميورقة فمدح أميرها مبشر بن سليمان ناصر الدولة وإن كانت إقامته لم تطل فى هذه الجزيرة الأندلسية . وأخيراً توفى ابن حمديس فى بجاية سنة ٥٢٧

وكان المستشرق الإيطالى الأستاذ تشلستينو سكياباريللى قد نشر ديوان ابن حمديس لأول مرة فى روما سنة ١٨٩٧ معتمداً على نسختيه المخطوطتين فى الفاتيكان وبطرسبرج .

ولكن قدم العهد بالديوان بعد أن مر على نشره أكثر من ستين سنة وكثرة الأخطاء التى اشتملت عليها طبعة الأستاذ سكياباريللى حملا الدكتور إحسان عباس على أن يضطلع بنشر الديوان من جديد ، وقد أحسن بذلك صنعاً فإن أمثال هذه النصوص القيمة لم تعد ميسورة متداولة فى أيدى الناس فضلا عن أن سعة اطلاع الأستاذ المحقق وتمكنه من الأدب العربى والصقلى بوجه خاص كان مما يكفل أن تأتى طبعته الجديدة أفضل وأصح وأكمل من السابقة .

وقد أتى ديوان ابن حمديس فعلا نصاً جيد التحقيق يدل على ما توفر عليه ناشره من جهد مشكور ، كما أنه مهد له بمقدمة قيمة عرض فيه حياة الشاعر وخصائص فنه ، وألحق به ذيلا ضم فيه شعره الذى لم يرد فى الديوان .

وهناك شطر لا بأس به من شعر ابن حمديس قاله فى الأندلس أثناء إقامته بها ، وهو يستحق مزيداً من عناية المهتمين بالأندلسيات ، ومن ذلك قصائده فى المعتمد بن عباد ووصفه لمعركة الزلاقة وإشاراته إلى المرابطين ففى كل ذلك ما يقدم جديداً إلى ما نعرفه عن أحوال الأندلس . ولنا ملاحظة بهذه المناسبة على قراءة الدكتور إحسان عباس لكلمة « لبيط » الواردة فى تقديم القصيدة رقم ١٢٠ (ص ١٩٤ وكذلك ص ١٩٥) ، وقد جاء بعدها « وهو حصن بقرب من المرية » . والحصن المعنى هنا كان اسمه « لَييط » (بالاسبانية Aledo) ، ولم يكن فى الحقيقة قريباً من المرية وإنما كان بين مرسية ولورقة (ولهذا فربما كان لفظ « المرية » الوارد هنا تحريفاً للفظ « لرقة » فقد كانت تكتب بواو وبغير واو ، وقد كان هذا المعنى بالفعل هو الذى اعتصم به قومس من الروم من قبل ألفنش — كما يقول جامع الديوان ولعله ابن حمديس نفسه — فقد فصلت ذلك كتب التاريخ المسيحية وقالت إن اسم هذا القائد هو غرسية خيمينث García Jimenez الذى كان قائداً من قواد ملك قشتالة ألفنش (ألفونسو السادس) . (وقد فصل الحديث عن محاصرة المعتمد بن عباد لهذا

الحصن وارتداده عنه الأستاذ أويثى فى بحث له بعنوان حصار حصن لييط El sitio de Aledo فى مجلة الدراسات العربية والعبرية — غرناطة سنة ١٩٥٤ ص ٤١ — ٤٢ ؛ وانظر بوسك بيلا : المرابطون ص ١٣٨ — ١٣٤ وما جاء فى ذلك الموضع من مراجع ، وانظر كذلك مذكرات الأمير عبد الله المسماة بكتاب التبيان ، نشر دار المعارف — القاهرة سنة ١٩٥٥ — فهرس الأعلام الجغرافية ، وقد ضبط الأستاذ المحقق اسم هذا الموضع هكذا : لِيِّيط) .

الدكتور إحسان عباس :
ديوان الرصافى البلنسى أبى عبيد الله محمد بن
غالب ، نشر دار الثقافة ببيروت سنة ١٩٦٠

وهذا « ديوان » آخر مما عنى بجمعه الزميل الدكتور إحسان عباس ، وهو لشاعر أندلسى من رصافة بلنسية فى شرق الأندلس توفى سنة ٥٧٢ هـ. أى أنه كان معاصراً للدولة المرابطية والموحدية . وابن غالب الرصافى الذى كان يلقب بـ « ابن الرومى » الأندلسى شاعر فذ فى بابه ، فهو لم يتخذ من الشعر حرفة يتكسب بها كما كان الشعراء يفعلون ، بل كان كما يقول ابن الخطيب « مقبلاً على ما يعنيه من التعيش بصناعة الرفو التى كان يعالجها بيده ، لم يبتذل نفسه فى خدمة ، ولا تعرض لانتجاع بقافية ، خلا وقت سكناه بغرناطة ، فإنه امتدح واليها حينئذ ثم نزع عن ذلك راضياً بالخمول حالا ، والقناعة مالا ، على شدة الرغبة فيه ، واغتنام ما يصدر عنه » وقد جرى ابن غالب فى ذلك على سنة اتبعها أمثاله وَبَلديُّوه من أهل بلنسية وشرق الأندلس من الانصراف إلى الشعر لا يبتغون به عطية ملك ولا يبتذلونه فى خدمة أمير ، خطة رسمها من قبل ابن خفاجة الشقرى ثم ابن أخته ابن الزقاق البلنسى ، وهى ظاهرة قد استوقفت

من قبل المستشرق الأستاذ غرسية غومس عند نشره لمجموعة من شعر ابن الزقاق(١) ، فأحسن تعليلها وتفسيرها .

وقد بذل الدكتور إحسان عباس فى جمع ما استطاع من شعر ابن الزقاق جهداً مشكوراً ، غير أن فى تسمية مثل هذه المجموعات التى تقتطع من هنا وهناك من شتى المصادر بديوان أمر لا يسعنا إلا الوقوف دونه ، فالحق أن من الجرأة فى رأينا إطلاق مثل هذا الاسم على ما يقوم الباحث بضم شتاته مهما كان المقدار الذى يصل إليه فى جمعه ، فالذى نفهمه من « ديوان الشعر » هو الكتاب الذى يضم بين دفتيه شعر شاعر والذى جمعه صاحبه أو أحد المعتنين بشعره فأفرد له كتابا خاصاً ، ولا بأس بعد ذلك بأن يقوم الناشر باستدراك ما نجده فى المصادر الأدبية مما لم يرد فى الديوان فيلحقه به ويضمه إليه . أما أن نأخذ البيتين أو المقطعات الصغيرة التى انتخبها المؤلفون فى كتبهم فننظم بينها ونطلق على ذلك اسم « ديوان » فهو أمر لا يخلو من اعتساف ، وقد قام بعض الباحثين بذلك فى مجموعات شعرية سابقة ، مثلما فعل جامعو «ديوان» المعتمد بن عباد وغيره ، وقد كان الأولى بهؤلاء أن يسموا الأشياء بأسمائها فيقولوا إن هذا هو ما وجدوه من شعر الشاعر فى مختلف المراجع أو «مقتطفات» من ديوانه أو شيء من هذا القبيل يكون أكثر تواضعاً من كلمة «الديوان» . ولعل هذا هو ما يسوق الباحث إلى أحكام قد يكون فيها بعض التسرع مثل قول الدكتور إحسان عباس فى هذا المجموع الذى بين يدينا إن الرصافى قد اختار « مذهباً » فى الشعر كان منذ عهد ملوك الطوائف قد أخذ يقيم خطاً فاصلا بين المقطوعة والقصيدة ، فهذا حكم لا نقول إنه خاطئ أو مصيب ولكنا نخشى أن يكون مبنياً على هذه القطع المتفرقة المقتضبة التى عثر عليها

---

(١) انظر عرضنا ونقدنا لهذا الكتاب فى صحيفة معهد الدراسات الإسلامية المجلد الرابع سنة ١٩٥٦ ص ٢٠٤ — ٢٠٦ (من القسم العربى) .

الأستاذ الجامع فى شتى المصادر ، وما يدريه ، فلعل هذه « المقطعات » ليست إلا ما بقى من قصائد طويلة كانت ثابتة فى ديوانه الذى كان على ما يقول الدكتور إحسان « متداولا فى أيدى الناس متنافساً فيه » .

والملاحظة الثانية هى أن الدكتور إحسان عباس فى جمعه هذا « الديوان » قد فاته أن يستوفى المراجع التى نقل عنها ما وجد من شعر الرصافى ، ولنضرب على ذلك مثلا من كتاب « الإحاطة » للسان الدين بن الخطيب فإن فى النسخة المخطوطة المحفوظة فى مكتبة الاسكوريال تحت رقم ١٦٧٣ من هذا الكتاب ترجمة وافية لابن غالب كان بوسع الأخ الدكتور إحسان أن ينتفع منها فى مقدمة مجموعته ، ثم إن فى هذه النسخة نفسها من شعر ابن غالب ما كان يستطيع أن يستكمل به «مقطعات» للشاعر تبدو لنا فى «الإحاطة» قصائد كاملة .

فنحن مثلا نرى فى مجموعة الدكتور إحسان تحت رقم ٢١ (ص ٦٨—٧١) قطعة مطلعها :

خليلىَّ ما للبيد قد عبقت نشرا　　وما لرءوس الركب قد رنحت سكرا

وهى قطعة تتألف من ثمانية عشر بيتاً ، بينما هى فى الإحاطة سبعة وأربعون بيتاً (انظر ص ٦٠—٦١) .

ومثل ذلك فى القطعة الدالية التى تحمل فى المجموعة رقم ١٨ (ص ٦٠—٦١) وهى فى رثاء أبى محمد عبد الله بن أبى العباس الجذامى المالقى ومطلعها :

أبنى البــلاغة فيم حفل النادى　　هبها عكاظ فأين قس إياد

فهذه القطعة تتألف فى المجموعة من ثمانية أبيات بينما هى فى «الإحاطة» تسعة وأربعون بيتاً (انظر ٦١—٦٢) .

والقطعة الثالثة والأربعون من المجموعة (ص ١١٧) لم يرد فيها إلا بيت واحد ، بينما نجدها فى الإحاطة (ص ٦٢) تسعة أبيات .

والقطعة السادسة والأربعون (١٢١—١٢٢) تتألف من ثمانية أبيات بينما هى فى الاحاطة عشرة .

وفى «الاحاطة» قطعة حائية من أربعة أبيات وقطعة سينية من ثلاثة أبيات لم تردا فى الديوان ؛ هذا فضلا عن قطعة انتخبها ابن الخطيب له من مقامة فى وصف القلم فيها نثر وشعر له ، ثم إن فى تلك القطع التى انتخبها ابن الخطيب مفارقات فى قراءات بعض الألفاظ واختلافات كان من الممكن أن تصوب ما أثبته الأستاذ الناشر من قراءات .

ومع ذلك فإن هذه ليست إلا استدراكات كان الدكتور إحسان يستطيع أن يفيد منها لو أنه رجع إلى هذه النسخة المخطوطة من «الإحاطة» ، وقد يكون فى غير الإحاطة من المراجع التى لم تسعفنى بها الذاكرة قطع أخرى لابن غالب ، وما أحسب إلا أن الدكتور إحسان قد أعجله شىء عن استقراء بقية المصادر وإلا فإن عمله فيما وقع إليه منها يتميز بالضبط والاتقان ، وهو على أية حال جهد يشكر عليه كما قلنا فى أول هذا العرض .

الدكتور السيد مصطفى غازى :
ديوان ابن خفاجـــة ، نشر منشأة
المعارف — الاسكندرية سنة ١٩٦٠

أبو إسحاق ابراهيم بن خفاجة الجزيرى أو الشقرى (نسبة إلى جزيرة شقر) هو من هذه الطائفة من الشعراء التى ظهرت فى شرق الأندلس والتى انقطعت إلى فنها الشعرى دون أن تسرف فى ابتذالها فى المديح ، وهى التى ينتمى إليها ابن غالب الرصافى كما ذكرنا فى الصفحات السابقة ، بل هو رئيس هذه المدرسة الشعرية إذا جاز أن نسلك أعلامها فى نظام مدرسة ، وقد ولد ابن خفاجة فى

سنة ٤٥١ هـ. وقضى صباه وشبابه فى هذا العصر المضطرب الذى يطلق عليه اسم عصر ملوك الطوائف ، ثم امتد به عمره فى ظل ملك المرابطين للأندلس حتى قرب سقوط دولتهم ، إذ توفى ٥٣٣ بعد أن عمَّر أكثر من ثمانين سنة ، وهو من الشعراء الأندلسيين القليلين الذين جاد الزمن علينا بالاحتفاظ بشعرهم إذ بقيت منه عدة نسخ مخطوطة متفرقة فى مكتبات العالم ، ولا غرو فلعله من أكثر شعراء الأندلس بعد صيت وذيوع شهرة ، بل لا يكاد كتاب من كتب المختارات المشرقية يخلو من انتخاب أبيات من قصائده ومقطعاته . ولهذا لم يكن من الغريب أن يهتم به الباحثون فى الشرق والغرب ويحاولوا نشر ديوانه .

وإلى جمعية المعارف المصرية يرد الفضل الأول فى الاضطلاع بهذا العمل فقد عهدت فى سنة ١٨٦٩ إلى الأستاذ مصطفى النجارى فى نشر الديوان بعد أن حصلت منه على نسختين خطيتين من الآستانة وثالثة من المدينة المنورة . وصدرت هذه الطبعة فى القاهرة معتمدة على النسخ الثلاث المذكورة .

وأما فى الغرب فقد شرع فى تحقيق الديوان مستشرق إسبانى كبير الفضل على الدراسات العربية الأندلسية هو الأستاذ خوليان ريبيرا ، وكأنما كان ريبيرا يرى فى عمله تأدية لواجب تكريم يقدم إلى هذا الشاعر البلنسى ، فقد كان ريبيرا نفسه من بلنسية وكان اهتمامه كبيراً بدراسة تاريخ بلنسية العربى من مختلف مظاهره ، وأعد المستشرق الإسبانى عدته وجمع نسخاً مصورة لمخطوطات الديوان الموجودة فى أوربا ، إذ شعر بما فى تلك الطبعة الأولى من نقص يستحق الديوان من أجلها النشر من جديد .

على أن الأستاذ ريبيرا توقف عن إتمام مشروعه إذ تبينت له صعوبة العمل فعهد به إلى مستشرق آخر فرنسى فى هذه المرة هو الأستاذ هنرى بيريس ، وسلم إليه ما جمعه من نسخ الديوان وما قيده من تعليقات وملاحظات ، وكان هنرى بيريس ممن اشتغلوا بدراسة الشعر الأندلسى فى القرن الخامس الهجرى ،

وله فى ذلك كتاب كبير عظيم القيمة هو «الشعر الأندلسى الفصيح (أى مع استبعاد الموشحات والزجل) فى القرن الحادى عشر (الميلادى)» (ط. باريس سنة ١٩٣٧) ، وقد عنى بيريس فى كتابه بشعر الروضيات بصفة خاصة ، وكان من الطبيعى أن ينال ابن خفاجة منه أكبر نصيب من الاهتمام ، غير أن المستشرق الفرنسى لم يحقق مشروعه ولم ينجز دراسته الموعودة عن ابن خفاجة .

وفى سنة ١٩٥١ صدرت طبعة جديدة من ديوان ابن خفاجة قام بها الأستاذ كرم البستانى فى بيروت ، معتمدة على نفس الطبعة السابقة دون أن يجدّ فيها إلا تغيير ترتيب الديوان على أبواب واختيار عناوين عصرية من ابتكاره للقصائد والقطع .

وهكذا بقيت الحاجة إلى طبعة جديدة للديوان على أساس من التحقيق العلمى ، وقد باشر ذلك فى النهاية الدكتور السيد مصطفى غازى الذى كان قد قدم إلى مدريد فى الرعيل الأول ممن بعثتهم الحكومة المصرية إلى العاصمة الاسبانية للتخصص فى الثقافة والأدب الأندلسيين .

وصدرت هذه الطبعة الجديدة من الديوان أخيراً فى الاسكندرية ، والواقع أن هذه الطبعة تثبت أن الدكتور غازى كان على حق فى اضطلاعه بهذه المهمة ، إذ أن من يقارن بين نشرته لديوان الشاعر الأندلسى الكبير والنشرتين السابقتين يرى مدى ما بذله هذا الباحث العربى من جهد كبير وعمل موفق ، وقد أثبت هو ذلك بهذا البيان الموجز الذى ضمنه مقدمة الديوان وتحدث فيه عن عيوب نشرتى القاهرة وبيروت والأخطاء التى اشتملتا عليها ، وكان اعتماد الدكتور غازى فى تحقيقه للديوان — فضلا عن الطبعة القاهرية الأولى — على ثلاثة مخطوطات جديدة كلها أوربية هى المحفوظة فى الإسكوريال والمتحف البريطانى وباريس ، ثم على مجموعة أخرى من المصادر مثل المختارات التى انتخبها من شعر ابن خفاجة ابن بسام فى الذخيرة وابن مبارك شاه فى سفينة

الأدب وغيرهما من المراجع الشرقية والمغربية ، وهكذا قدم لنا محقق الديوان مجموعة كبيرة من شعر ابن خفاجة تبلغ ٣٠٩ قطعة تعداد أبياتها ٣٣٠٤ بيتاً ، بينما لم تحتفظ طبعتنا القاهرة وبيروت السابقتان إلا بقطع لا يتجاوز عددها ٢٥٦ قطعة تشتمل على ٢٨٥٥ بيتاً ، هذا فضلا عن كون الدكتور غازى قد جمع فى الديوان ما حرص ابن خفاجة على إثباته من نثره إلى جانب شعره .

وقد أتى الديوان بعد ذلك نموذجاً جديراً بأن يحتذى فى الدقة الفائقة ، والتحقيق العلمى السليم ، والإلمام بالمراجع ، وقد عنى المحقق بضبط ألفاظ الديوان ضبطاً كاملا ، كما ألحق به مجموعة من الفهارس والتعليقات وأسماء الأعلام والأماكن ومصادر تراجم الأعلام ، ومن الجدير بالثناء بوجه خاص ذلك الفهرس المفصل لموضوعات الديوان وأغراضه .

أبو بكر محمد بن الوليد الطرطوشى :
كتاب الحوادث والبدع ، تحقيق الأستاذ محمد الطالبى — ط. تونس ١٩٥٩

عرفنا من قبل من جهود الباحث التونسى الأستاذ محمد الطالبى تلك الدراسة التى قام بها لكتاب «المخصص» لابن سيدة المرسي ، والدليل الذى ألحقه بها لمواد هذا المعجم الجليل ، وقد نشر كتابه عن « المخصص » فى تونس سنة ١٩٥٦ ، وهو عمل رائع قدم به الأستاذ الطالبى خدمة عظيمة للمنتفعين من كتاب « المخصص » ودل به على مدى سعة اطلاعه واستقامة منهجه فى البحث .

واليوم يقدم لنا الباحث التونسى هذا الكتاب الصغير الذى ألفه أبو بكر الطرطوشى ذلك العالم الأندلسى الذى ألقى عصاه فى مصر واستقر فى الاسكندرية حيث توفى سنة ٥٢٠ أو ٥٢٥ وهو صاحب كتاب « سراج الملوك » الذى ألفه

للوزير الفاطمى المأمون البطائحى والذى ترجمه إلى الاسبانية المستشرق الاسبانى ماكاسيميليانو ألاركون وطبعت ترجمته فى مدريد فى مجلدين سنة ١٩٣٠/١٩٣١

وموضوع هذا الكتاب الصغير الذى ألفه الطرطوشى هو ما أحدث فى الإسلام من بدع وهو يعرف البدعة بأنها « الشىء يحدث من غير أصل سبق ولا مثال احتذى ولا ألف مثله » ثم يقول « إن هذا الاسم يدخل فيما تخترعه القلوب وفيما تنطق به الألسنة وفيما تفعله الجوارح » فهو ميدان واسع جداً إذن يشمل كل جديد يصدر عن الإنسان فى عقيدته وتفكيره وقوله وفعله ، والطرطوشى بصلابته وتشدده يعتبر كل ذلك من المنكرات التى يجب أن تغير .

على أن كلام الطرطوشى فى هذا الكتاب كاد يقتصر على ما حدث بين المسلمين فى أبواب العبادات من بدع ، فقد كان هدفه من كتابه هو تطهير هذه العبادات والشعائر والعودة بها إلى النقاء الذى كانت تتصف به فى أجيال الإسلام الأولى .

والكتاب يصور لنا هذا التشدد الذى لم يكن هناك بد من أن ينتهى بالفقه إلى جمود صلب يحول بينه وبين أى تطور صالح أو مصلح ، وهو جمود جعل الطرطوشي وأمثاله من الأئمة يهتمون اهتماماً بالغاً بتفاصيل جزئية تافهة لا تكاد تمس جوهر الدين ولا المعاملات . ولنذكر لذلك بعض الأمثلة : رأيه فى أن بيع الباقلاء فى قشريه (أو قشرته) شائع فى أقطار أهل الإسلام وهو لا يجوز عند الشافعى ، وأن افتعاط العمائم (وهو التعمم دون الحنك) شائع كذلك بين المسلمين « وهو بدعة منكرة » وأن إسبال الثوب تحت الكعبين منتشر « وهو حرام لا يجوز » وأن التقنع بالثوب على الرأس شائع فى بلاد المغرب وهو « بدعة منكرة » وهو يشكو من أن ذلك أصبح « سنة فى خيار الناس اليوم » ، بل هو يرى من البدع « اتخاذ الألوان ، والأكل على الخوان ، واستعمال الطيب فى آنية الفضة ، والإنذار للعرس والجنازة » إلى غير ذلك من

أشياء لا تدل إلا على ضيق الأفق والعناية بشكليات صغيرة لا تقدم ولا تؤخر ، هذا بينما كان يقع تحت أبصار هؤلاء الفقهاء وأسماعهم من انتهاك حرمات المسلمين دمائهم وأموالهم فلا يحركون لذلك ساكناً ، ولنذكر أن الطرطوشى كان فى مصر حينما دبر الخليفة الفاطمى مصرع وزيره الأفضل ابن بدر الجمالى سنة ٥١٥ وكان رجلا عادلا حسن السيرة على ما يقول المؤرخون ، فلم ير الطرطوشى فى ذلك ما يروعه أو يدفعه إلى إنكاره (انظر فى تفاصيل مقتل الأفضل ابن تغرى بردى : النجوم الزاهرة ٥/٢٢٢) ، ثم عهد الآمر بالوزارة إلى المأمون بن البطائحى صاحب الطرطوشى والذى قدم إليه هذا كتاب « سراج الملوك » ، غير أن الخليفة لم يلبث أن قبض على المأمون وعلى أخيه المؤتمن وصادر أموالهما ثم قتلهما فى سنة ٥١٩ ، فلم ينبس الطرطوشى ببنت شفة ، وكانت المظالم كثيرة فى هذا العهد من حكم الفاطميين تقع على أفراد الشعب ، وكان أهل السنة ينالون من عسف المتعصبين للدعوة الفاطمية ألواناً كثيرة ، ولكن الطرطوشى وأمثاله ظلوا بمعزل عن كل ذلك يتحدثون عن بيع الباقلاء بقشره أهو جائز أم لا وعن كيفية لف العمائم وعن إسبال الثياب وعن الأكل على الخوان وكون كل ذلك بدعاً منكرة اعتبروها من أشراط قيام الساعة !

وقد كان منطق الطرطوشى فى كل ذلك هو منطق هؤلاء الفقهاء الجامدين ، وقد أحسن الأستاذ الطالبى حينما قال فى وصف منهجه « إن أقيسته أقيسة فقهية كما يقول ابن رشد لا يؤتمن معها الزلل » ، وهى فى كثير من الأحيان ساذجة إن لم نقل بعيدة عن التفهم الواعى والنظر البعيد ، ولنضرب لذلك مثلا من قوله إن من البدع المنكرة تقديم اللحم على الفاكهة عند تناول الطعام ، لأن « الله تعالى يقول « وفاكهة مما يتخيرون ، ولحم طير مما يشتهون » ، والأولى استعمال أدب القرآن وتقديم ما قدم الله وتأخير ما أخر الله » (ص ١٤٣) .

والأمثلة على ذلك كثيرة وهى لا تدل إلا على هذا التزمت الحرفى وضيق الأفق الشديد ، ولهذا فإن من المفارقات أن نقبل على هذا الكتاب معتقدين أنه محاولة إصلاحية فى ميدان العقيدة والشريعة أو مظهراً من مظاهر حرية الفكر والاجتهاد فلا نجد فيه إلا مثل ذلك الجمود والاهتمام بالصغائر ، ولا عجب بعد ذلك أن نجد الطرطوشى قد أورث تلميذه محمد بن تومرت المهدى مثل تلك الآراء فانطلق هذا إلى المغرب يشعلها ناراً مسعرة على المرابطين الذين أحسنوا البلاء فى الدفاع عن الإسلام ، ولكن مؤسس الدولة الموحدية لم يغتفر لهم أشياء تشبه هذه التى حمل عليها أستاذه الطرطوشى ، فقوض أركان تلك الدولة وفرق شمل المسلمين أحوج ما كانوا إلى الوحدة والتضافر .

والكتاب مع ذلك — بل لذلك نفسه — وثيقة عظيمة القيمة فى تتبع تاريخ الفقه الإسلامى ومناهج من نصبوا أنفسهم لإصلاحه أو بتعبير أصح من اعتقدوا أنهم كفيلون بإصلاحه قديرون على نفى البدع عنه .

ثم إن فيه تصويراً صادقاً لكثير من مظاهر الحياة الاجتماعية فى عصره سجلها ليثبت بعدها عن السنة الصحيحة ولكى يحمل عليها باعتبارها منكراً ينبغى تغييره . نذكر من ذلك الفقرات الطويلة التى أفردها للحديث عن تلاوة القرآن بالتطريب واللحن وتأريخه لهذه البدعة التى قال إنها ظهرت واستقرت مصطلحاتها فى القرن الرابع الهجرى (ص ٧٧) ، ونحن نجد بهذه المناسبة إشارة جديرة بأن يهتم بها الباحثون فى الموسيقى والفنون الفولكلورية ، إذ يقول « إن محدثى الألحان فى القرآن جعلوا لكل منها اسماً مخترعاً فقالوا « اللحن الصقلبى » فإذا قرأوا قوله تعالى « وإذا قيل إن وعد الله حق » يرقصون فى هذه الآية كرقص الصقالبة بأرجلها وفيها الخلاخيل ويصفقون بأيديهم على إيقاع الأرجل ويرجعون الأصوات بما يشبه تصفيق الأيدى ورقص الأرجل ، كل ذلك على نغمات متوازنة » (ص ٧٨) ؛ ومن

ذلك حديثه عن زخرفة المساجد ونقشها وكون ذلك كله بدعة (ص ٩٥—٩٧)، وهو رأى لو طبق لفقد العالم الإسلامى أروع ما فى آثاره من مساجد ومشاهد نفتخر اليوم بها وبما مثلته من فنون الإسلام ؛ ومنه حديثه عن الأعياد التى كان أهل الأندلس يحتفلون بها : « ومن البدعة أن أهل الأندلس يجتمعون على ابتياع الحلوى ليلة ٢٧ من رمضان وكذلك على إقامة ينير (أى الاحتفال برأس السنة الميلادية) بابتياع الفواكه كالعجم وإقامة العنصرة وخميس ابريل بشراء المجبنات والإسفنج وهى من الأطعمة المبتدعة » ، ويذكر كذلك « خروج الرجال جميعاً أو أشتاتاً مع النساء مختلطين للتفرج ، وكذلك يفعلون فى أيام العيد المصلى ويقمن فيه الخيم للتفرج ، للصلاة » (ص ١٤١—١٤٢) ، كل ذلك — وغيره كثير مبثوث فى أثناء الكتاب — تصوير صادق حى للمجتمع الإسلامى يمكن للباحث أن يستخلص منه الكثير .

ولا يخلو الطرطوشى رغم خروجه من الأندلس واستقراره بالمشرق من عصبية قومية كانت تميز كل الأندلسيين المهاجرين ، ومن الطريف بهذه المناسبة أن نشير إلى حديثه عن « بدعة » ختم القرآن فى رمضان ، إذ يسفه أولا من احتجوا فى ذلك بعمل القيروان (أى ماجرى عليه العرف بها) إذ يقول إن مالكاً بن أنس رأى إجماع المدينة حجة فرده عليه سائر فقهاء الأمصار ، فكيف بالقيروان ؟ ثم يقول لهم : « إن قرطبة أعظم من القيروان وهى دار العلم والخلافة — فقد فضلت القيروان بالخلافة — ثم لم يعهد فيها قط خطبة ولا منبر ولا دعاء ولا اجتماع عند ختم القرآن فى رمضان » (ص ٦٧—٦٨) .

والكتاب من هذه الوجوه عظيم القيمة ، وقد بذل الأستاذ الطالبى فيه مجهوداً عظيما ، واستوفى المقابلة بين نسختيه المخطوطتين والتعليق عليه والترجمة للأعلام الواردة فيه ، وهو عمل يستحق الأستاذ المحقق عليه أطيب الثناء .

الدكتور عبد الرحمن زكى :
تاريخ الدول الاسلامية السودانية بإفريقيا الغربية — سلسلة الألف كتاب (رقم ٣٨٤) — بإشراف إدارة الثقافة العامــة بوزارة التربية والتعليم — القــاهرة ١٩٦١ .

الدكتور عبد الرحمن زكى من الباحثين المحققين الضابطين لما يكتبون وإنتاجه وفير خصب يتميز بتناول موضوعات طريفة لم يولها المؤلفون كثيراً من العناية على الرغم من خطرها وجلالتها ، وقد أفرد بالبحث كثيراً من المواضيع العسكرية والحربية عالجهــا فى دقة وروح عامية نذكر من ذلك كتبه عن « السلاح فى الاسلام » و « التاريخ الحربى لعصر محمد على » و « الجيش المصرى » و « المتحف الحربى » ممــا خدم به هذه النواحى التى لم تنل من الباحثين كثير عناية ، وقد اهتم بتاريخ مصر بصفة خاصة فألف فى ذلك كتابه عن « القاهرة » وعن « تراث مصر فى الحضارة الاسلامية » وغير ذلك مما يشهد بهذه الغيرة الطيبة على تراثنا العربى الذى نعتز به كل الاعتزاز .

وقد حمله ذلك على الكتابة فى هذا الموضوع الطريف الذى ليس فى مكتبتنا العربية منه إلا قليل لا يكاد يشفى الغلة ، ونعنى به تاريخ الاسلام فى افريقية الغربية والدول الاسلامية التى قامت فى هذا الجزء الكبير من قارتنا الفتية الناهضة . وليس هذا الجهد العظيم المشكور إلا ثمرة ما بلغته قارتنــا المناضلة فى العصر الحديث من نهضة شاملة فى مختلف ميادين النشاط الحيوى .

فالواقع أن الكتابة عن تاريخ افريقيــا الغربية والوسطى قد استأثر به الأوربين ، ودرجوا على الخوض فيه من وجهة نظرهم ومصالحهم التى كانت تسعى إلى الاستئثار بخيرات هذه القارة وربطها إلى عجلة الاستعمار . ولهذا فإننا نرحب بهذا الكتاب الذى وضعه الدكتور عبد الرحمن زكى ليكشف به صفحة

مجيدة من تاريخ الإسلام وانتشاره فى قارتنا الإفريقية وتاريخ دوله فى العصور الوسطى ، إذ أن الأوربيين كانوا يسعون دائماً فى كتاباتهم إلى أن يثبتوا أن افريقيا لم تعرف الحضارة إلا منذ أن بسطوا عليها استعمارهم ، بل إن الذى يقرأ بعض أبحاثهم حول هذه القارة يكاد يظن أن الذين كانوا يعيشون فيها قبل حلول الأوربيين على شواطئها لم يكونوا بشراً . على أن من الحق أن نسجل كذلك أن بعض الكتاب الأوربيين الآخرين ممن كانوا أكثر نزاهة وبعداً عن التعصب الذميم قد اهتموا بتاريخ الأمم الإسلامية فى افريقيا وأشاروا إلى ما دان به أهل هذه الأمم للإسلام من دخول الرقى والحضارة إلى بلادهم ، والواقع أن هذا الاهتمام كان يقابله من جانب كتابنا ومفكرينا فى الشرق العربى إهمال غريب ليس له ما يبرره ، وإن كان لهم فى ذلك بعض العذر من وقوع كل هذه البلاد تحت سيطرة استعمار أسدل عليها ستاراً حديدياً حال بين العالم العربى وبينها خلال القرن الأخير .

واليوم وقد استقل الشطر الأكبر من القارة الإفريقية ولا سيما هذه البلاد الواقعة على سواحلها الغربية وتنسمت شعوبها نسيم الحرية أصبح من الممكن أن تتجدد هذه الروابط القديمة بينها وبين العالم العربى ، فأقبلت شعوبها تبحث فى جد وحماس عما ضاع من تاريخها القديم لتعيد بناءه من جديد ، وأقبل كتاب العالم العربى على ذلك التاريخ الذى كان العرب والمسلمون أول من سجلوه ينفضون عنه الغبار ويسجلون صفحاته التى كاد الاستعمار يمزقها ويمحوها ، ومن هنا رأينا أسماء تلك الدول التى قامت فى افريقيا الغربية خلال العصور الوسطى والتى سجلتها كتب الجغرافيين والرحالة من المسلمين تعود مرة أخرى أعلاماً مميزة لهذه البلاد الافريقية الفتية التى استردت حريتها واستقلالها ، كما نرى فى أسماء غانة وغينية ومالى والسنغال وغيرها .

وكتاب الدكتور عبد الرحمن زكى الذى نتحدث عنه فى هذه السطور ليس إلا مظهراً من مظاهر هذا الاهتمام الذى يوليه مفكرونا وكتابنا

المعاصرون لتاريخ افريقيا الغربية ، ونحن نرجو أن تتوفر منهم طائفة على دراسة هذا التاريخ على نحو علمى مفصل كما فعل الدكتور عبد الرحمن زكى فى هذه الدراسة الإجمالية الطيبة .

ويبدأ الكتاب بمقدمة جغرافية موجزة عن هذه المنطقة الواقعة فيما وراء الصحراء الكبرى فى غربى افريقيا وهى الممتدة بين الحدود الشرقية لنجيريا وخليج غينيا غرباً ، ثم يتحدث عن أجناس الشعوب المقيمة بهذه المنطقة قبل ظهور الإسلام وتاريخها ، وهو بطبيعة الحال يعتمد فى ذلك على الأبحاث الأوربية التى عالجت هذا الموضوع إذ أن المؤلفين العرب القدامى على الرغم من معرفتهم هذه الأقاليم لم يكن لديهم من الوسائل العلمية ما يستطيعون به أن يتتبعوا من ذلك ما استطاع أن يصل الأوربيون إليه بعد ذلك فى العصور الحديثة .

ثم يخصص الفصول التالية لانتشار الإسلام فى غرب افريقيا والمراحل التى مر عليها تقدمه فى تلك البلاد وأثر التجار والدعاة الدينيين فى ذلك ، وامبراطوريتى غانة ومالى وصلتهما بالدول الاسلامية الافريقية ، ثم امبراطوريات سنغاى وكانم وبرنو ، والفصل الأخير عن الحضارة فى سودان المغرب وأهم مدنه مثل تنبكتو وجنى وكانو وبرنو وهى مدن ازدهرت فى العصور الوسطى ولكن لم يتوفر لها من الاستقرار ما يعين على مواصلة خط حضارى منتظم ، ثم إن ضعف العالم الاسلامى الذى كانت تستمد منه القوة الدافعة وتكالب الدول الاستعمارية على افريقيا أفقدا هذه البلاد كثيراً من عناصر حيويتها .

والكتاب على إجماله واختصاره نقطة بدء صالحة ولعلنا نرى فى المستقبل كثيراً من مثل هذه الأبحاث حول تاريخ البلاد الافريقية المسلمة ، على أننا لا نأخذ على المؤلف إلا إيجازه الشديد فى بيان دور المرابطين فى إسلام غرب افريقيا وبعض اضطراب فى الأحداث التاريخية المتعلقة بذلك (ص ٧٩—٨٣) :

منها حديثه عن لقاء يحيى بن ابراهيم الجدالى والفقيه القيروانى « ابن عمران الفاسى » (ص ٨١) وصواب الاسم «أبو عمران موسى بن عيسى بن أبى الحجاج» وكلامه عن انتصار عبد الله بن ياسين على « جيش سجلماسة والأندلس » (ص ٨٢) ولا نعرف أن الأندلس كان لها علاقة بهذا الصراع الذى كان دائراً فى صحراء المغرب على ذلك العهد ، وقوله إن أبا بكر بن عمر اللمتونى قد ولى الأمر بعد وفاة عبد الله بن ياسين ووفاة خليفته (ص ٨٣) والواقع أن أبا بكر بن عمر وعبد الله بن ياسين كانا يتقاسمان السلطة فى بلاد الملثمين منذ سنة ٤٤٨ (١٠٥٧) هذا له السلطة الروحية وذلك له القيادة العسكرية وأن المرابطين جددوا البيعة لأبى بكر بن عمر بعد وفاة صاحبه سنة ٤٥٠ (١٠٥٩) ، ثم قوله عن أغمات إنها تقع فى المكان الذى قامت عليه بعد مراكش الحالية (ص ٨٣) ، وأغمات مدينة أخرى مختلفة تقع اليوم على بعد أربعين كيلو مترا إلى الجنوب الشرقى من مراكش ، وكانت تسمى أغمات أيلان ، هذا إلى أشياء أخرى لا تغض على أية حال من قيمة الكتاب .

عبد الرحمن بن زيدان :
العز والصولة فى معالم نظم الدولة ، فى مجلدين ، نشر
الأستاذ عبد الوهاب بن منصور ، الرباط ١٩٦١ — ١٩٦٢

من العلماء والمؤلفين المحدثين أو المعاصرين فى المغرب الشقيق من تقرأ لهم فكأنما تقرأ نصاً لعالم مغربى أو أندلسى فى العصور الوسطى : الأسلوب هو الأسلوب ، والمنهج هو المنهج ، والاستطراد هو الاستطراد ، حتى العناوين المسجوعة التى اختاروها لكتبهم هى نفس العناوين .

والكتاب الذى نقدمه اليوم لعالم من فضلاء علماء المغرب ، ينتمى إلى الأسرة العلوية الحسنية المالكة ولد بمكناس سنة ١٢٩٠ هـ. (١٨٧٤ م.)

ونشأ بها متلقيا العلم على فقهائها وعلمائهـا ، فأكمل دراسته بجامعة القرويين بفاس ، ثم عاد إلى مكناس فى سنة ١٣١٥ (١٨٩٧) فأسند إليه السلطان نقابة الأشراف العلويين بمكناس وزرهون ، وفى سنة ١٣٣١ (١٩١٣) رحل إلى الشرق فزار مصر والشام وأدى فريضة الحج والتقى برجال العلم فى عواصم الشرق فأخذ عن الشيخ بدر الدين بن يوسف الدمشقى المغربى والشيخ محمد بخيت المطيعى مفتى الديار المصرية وغيرهما ، ثم عاد إلى وطنه ، فأكب على العلم وفرغ للتأليف فى تاريخ المغرب والدولة العلوية بشكل خاص ، ومضى على ذلك حتى توفى سنة ١٣٦٥ (١٩٤٦ م.) ؛ ومن مؤلفاته المعروفة «إتحاف أعمال الناس بجمال أخبار حاضرة مكناس» الذى طبع منه خمسة أجزاء ، و «الدرر الفاخرة بمآثر الملوك العلويين بفاس الزاهرة» الذى طبع بالرباط سنة ١٩٣٧ ، و «المنـاهج السوية فى مآثر الدولة العلوية» و «المنزع اللطيف فى مفاخر مولانا إسماعيل بن الشريف» وغيرها .

والعبارة التى قدمناها بين يدى هذا العرض لا نقصد بها على الاطلاق الانتقاص من فضل هؤلاء العلماء ، إذ مهما قلنا فى أسلوب كتابتهم وفى منهجهم التقليدى فى التأليف فقد قدموا إلى الإسلام والعروبة أجل الخدمات ولولاهم ولولا أمثالهم ممن تخرجوا فى جامعة القرويين — ومثلهم فى ذلك كمثل علماء الأزهر الشريف فى الشرق فى أواخر القرن الماضى وأوائل هذا القرن — لضاع كثير من تراث أمتنا العربية ، لا سيما وأنها كانت على هذا العهد تخوض معركة قاسية عنيفة مع الاستعمار الأجنبى ، وقد كانت ثقافات الدول المستعمرة تهدد قوميتنا ولغتنا وديننا بما كانت أقلام أهلها تكتبه فى الحط من ماضينا وتاريخنا لولا أن انبرت لها مثل هذه الأقـلام التى جاهدت فى ذلك الميدان بقدر ما تستطيع .

وعبد الرحمن بن زيدان مؤرخ بلاط الدولة العلوية مثله فى ذلك كمثل ابن الصيرفى مؤرخ المرابطين وابن صاحب الصـلاة مؤرخ الموحدين ، وكتابه

الضخم الذى نقدمه بهذه السطور قد أفرد لبيان مآثر هذه الدولة وجلائل أعمالها ، والشطر الأكبر منه فى تفصيل الحديث عن «السلطان» : حياته وحركاته وسكناته ، والقصر الملكى وتقاليده ونظام الحياة فيه ، ثم عن الدولة ونظمها الإدارية والعسكرية والحكومات المحلية ونظم القضاء والحسبة وخطط الإفتاء والنقابات (نقابات الأشراف) ووضع أهل الذمة من اليهود والنصارى والتعليم إلى آخره .

وهو فى ذلك مثل سائر المؤرخين القدماء تدور كتاباتهم حول السلطان ورجاله المعاونين له والحكومة وخططها ، وهو يبدأ الحديث عن كل نظام بعرض تاريخى سريع له فى المغرب ثم يشرع فى تفصيل وصف هذا النظام فى أيام الدولة العلوية ويلحق بذلك مجموعة كبيرة من الوثائق الرسمية المنقولة عن سجلات الدولة . وهو فى حديثه كثير الاستطراد ليس بين كلامه ترابط ولا وحدة موضوعية إذ سرعان ما ينتقل من موضوع إلى آخر ثم يستطرد فى تفريعات مختلفة بعيدة الصلة بما بدأ فيه ، ثم يعود إلى استكمال حديثه وهكذا .

والكتاب يدل على علم مؤلفه وسعة اطلاعه ، ولسنا نبالغ إذا قلنا إنه لا غنى عنه لمن يتعرض لتاريخ المغرب الحديث ولا سيما خلال القرنين الأخرين ونظم حكوماته ، والذى يقرأه يتبين له أن المغرب كان من أكثر البلاد العربية تمسكاً بتقاليده الماضية وحفاظه عليها ، وكثير من هذه التقاليد موروث منذ عهد بعيد منذ قيام الدولة الادريسية فى القرن الثانى للهجرة والدول المغربية الكبرى التى قامت بعد ذلك مثل ممالك المرابطين والموحدين والمرينيين ، بل إن كثيراً من هذه النظام مثل ما نراه فى الحديث عن الوزارة والقضاء والحسبة يكاد يكون صورة لما نقرأه فى المراجع الأندلسية القديمة عنها .

صحيح أن كثيراً من تلك النظم التقليدية المتوارثة قد ألغى الآن بحكم تطور الحياة ، وأن هناك أشياء فى الكتاب ينبو عنها تفكيرنا وذوقنا الحديث فى الوقت الحاضر مثل الكلام عن «عبيد الدار» و «الإماء» و «أمهات الأولاد» ولكن هذه قد زالت الآن بغير شك أو هى فى طريقها إلى الزوال .

ومجموعات الوثائق التى احتفظ لنا بها هذا الكتاب على أكبر جانب من الخطر وفيها تسجيل لحياة المغرب خلال القرنين الأخيرين ، ويمكن للدارسين أن يستخلصوا منها الكثير عن حياة الأمة المغربية . ولنذكر أن المغرب العربى كان أكثر البلاد العربية احتفاظاً باستقلاله ، إذ لم يقع تحت سيطرة الترك العثمانيين ولم يتمكن الاستعمار من بسط يده عليه إلا فى سنة ١٩١٢ ، وهذا هو ما يفسر لنا احتفاظه بنظم تقليدية قديمة استمرت غالبة عليه منذ العصور الوسطى .

وللكتاب قيمة لغوية كبيرة ، إذ أن المؤلف وإن كان أسلوبه فى الكتابة عربياً خالصاً قد أكثر من استخدام الألفاظ والمصطلحات العامية الدارجة فى المغرب ، وكثير من هذه الألفاظ أجنبى معرب منذ زمن قديم وهى مما اعتدنا أن نراه فى المصادر الأندلسية والمغربية المتقدمة مثل « السبنيَّة » (نسج رقيق يستخدمه نساء المغرب خمراً لتغطية رؤوسهن) و « الملف » (نسيج رفيع تتخذ منه القفاطين والجلاليب) و « البلغة » (نوع من الأحذية ، وقد انتقل استعمالها من المغرب إلى بلاد الشرق) ، وكلمات حديثة التعريب رغم وجود مرادفات لها فى العربية مثل « كدش » (أى عربة — من الإسبانية coche وقد اتخذوا لها جمعاً عربياً هو « أكداش ») و « الكشينة » (أى المطبخ — من الإسبانية cocina) ، وكلمات عربية دارجة مغربية مثل « المخزن » (الحكومة فى الاصطلاح المغربى الأندلسى) و « التكشيطة » (اللباس التام للشخص) وغيرها كثير .

وقد وقف على طبع هذا الكتاب الأستاذ عبد الوهاب بن منصور فأخرجه فى طبعة أنيقة جيدة وحققه على نسختين مخطوطتين ، ثم ذيله بعدة ضمائم وفهارس تعين على الإفادة منه .

الأستاذ محمد البشير بن عبد الله الفاسي الفهري :
قبيلة بنى زروال ، مظاهر حياتها الثقافية والاجتماعية والاقتصادية ،
الجزء الثانى والعشرون (بيانات ومستندات) من مطبوعات المركز
الجامعى للبحث العلمى — كلية الآداب — الرباط سنة ١٩٦٢

وهذا مؤلف آخر لعالم مغربى آخر من طراز الكتاب الذى تحدثنا عنه قبل هذا ، ومؤلفه الأستاذ محمد البشير كان يتولى القضاء فى قبيلة بنى زروال فى نحو سنة ١٩٣٠ م ، وقد سمحت إقامة له فى هذه القبيلة بأن «يخالط أهلها وسكانها ويسبر غور سهلها ونجدها ويسمع أخبار من أقبر بها من السادات وما نعتوا له من كريم الصفات» على حد قوله ، وهكذا استقر فى عزمه أن يصنع تقييداً «يضم تراجم من اشتهر منها بعلم أو صلاح ، ومروءة وسماح ، مما وقف عليه بالدفاتر ، أو التقطه من أفواه الأكابر» ، وقسم كتابه إلى مقدمة فى ذكر هذه القبيلة وجغرافيتها الطبيعية والاقتصادية وعاداتها الاجتماعية ، ثم مقصد فى تراجم أعيانها ، وخاتمة فى ذكر أشهر العائلات بها .

أما قبيلة بنى زروال فهى من القبائل البربرية الجبلية المشهورة فى شمال المغرب وأصلها من غمارة أو صنهاجة ، وهى من أعظم قبائل شمال المغرب ، بل إننى وجدت ذكراً فى الاندلس لبيت من بيوتات البربر يسميه ابن حزم « بنى زروال » (جمهرة الأنساب — الطبعة الثانية ص ٤٩٩) ، ويقول إنهم كانوا الأمراء بالمنتانية من أعمال الثغر ، ولو أنه ينسبهم إلى قبيلة مغيلة البربرية ، ولست أدرى ما إذا كانت لهؤلاء صلة ببنى زروال المغاربة . على أن هذه القبيلة قد تعربت تماماً كما يقول الأستاذ محمد البشير حتى انعدمت منها البربرية شأنها فى ذلك شأن كثير من بطون البربر .

ويحدثنا الكتاب عن عادات بنى زروال وحياتهم الاجتماعية والاقتصادية ، ويبدو أنه على الرغم من تمسك هذه القبيلة بشعائر الإسلام وبالسنة الصحيحة

فقد بقيت فيها رواسب من عادات مسيحية كانت منتشرة فى غمارة قبل الفتح الإسلامى مثل ما يذكره المؤلف من الاحتفال برأس السنة الميلادية واحتفالهم بالأطعمة فى هذا العيد (ص ١٤) ، وهى عادت قد تكون انتقلت إلى المغرب من الأندلس بعد انتشار الإسلام فقد رأينا فى عرضنا لكتاب «الحوادث والبدع» للطرطوشى أن هذه العادة كانت متفشية فى الأندلس ، وقد تحدث عنها الفقيه الأندلسى محمد بن وضاح المتوفى فى القرن الثالث الهجرى قبل الطرطوشى ، وندد بها أبو القاسم العزفى فى كتاب له يرجع إلى القرن السابع الهجرى .

ثم يتحدث المؤلف عن مشاهد بنى زروال والزوايا الكثيرة المنتشرة فى أرضهم ، ويستطرد من ذلك إلى الحديث عن الطرق الصوفية التى كانت قد امتدت فى أنحاء المغرب منذ القرن السادس الهجرى ، ويعود بعد ذلك إلى مواسم بنى زروال واحتفالاتهم بذكرى أولئك الشيوخ والأولياء الذين أقيمت زواياهم وأضرحتهم هناك . والواقع أن الطرق الصوفية والإيمان بالأولياء والصلحاء فى أرض المغرب عامة جزء لا يتجزأ من الحياة الروحية بهذه البلاد ، وكان لها فيها أثر عظيم فى تكوين الشعب المغربى وأوضاعه ، ولعل ذلك راجع إلى جغرافية المغرب وظروفه التاريخية التى جعلت من هذه البلاد ثغراً للاسلام تلح عليه بلاد النصرانية المجاورة بالغزو والقتال ، مما جعل للطرق الصوفية فيه مكانة كبرى ، بل إن كثيراً من الطرق التى انتشرت بعد ذلك فى بلاد الشرق الإسلامى إنما كان أصلها المغرب ، وإننا لنرجو أن يولى الباحثون هذه الناحية مزيداً من الاهتمام والعناية إذ لا يتيسر لنا بدونها فهم تاريخ المغرب الحقيقى .

وبقية الكتاب بعد ذلك تراجم لأعلام بنى زروال حتى العصر الحاضر ، وفيها إشارات كثيرة قيمة تفيد مؤرخ المغرب الحديث ، ثم ينتهى الكتاب بالإشارة إلى أشهر العائلات الزروالية ، ولا سيما شرفائها العلويين السجلماسيين .

وقد نختلف مع مؤلف الكتاب فى بعض تعليقاته مثل قوله فى صفحة ٧٢ إن كلمة « مدشر » كما ينطق بها الجبليون فى المغرب قد تكون تصحيفاً للفظ «دسكرة» التى تعنى القرية ، إذ أغلب الظن أنها ليست إلا صيغة عامية لكلمة «مجشر» التى تتردد بكثرة فى الكتب الأندلسية والمغربية ، وقد أفرد دوزى مادة لهذه الكلمة فى « ملحق القواميس العربية » (الجزء الأول ص ١٩٥—١٩٦) .

والكتاب على أية حال يشتمل على فوائد كثيرة فيما يتعلق بحياة هذه القبيلة المغربية وتاريخها حتى العصر الحديث .

الأستاذ طاهر أحمد الزاوى الطرابلسى :
أعلام ليبيا — ط. دار إحياء الكتب العربية — القاهرة سنة **١٩٦٢**

ليس فى المكتبة العربية شىء كثير عن ليبيا الشقيقة ، غير أن هذا النقص الذى نعانيه من ذلك لم يكن ليستمر طويلا بعد هذه النهضة الشاملة المباركة التى عمت الأقطار العربية كلها بحمد الله ، وقد عكف الأستاذ طاهر أحمد الزاوى أحد علماء ليبيا على معالجة تاريخ بلاده ، فأخرج لنا حول ذلك عدة كتب نعرف منها كتاب « تاريخ الفتح العربى فى ليبيا » الذى نشر بالقاهرة سنة ١٩٥٤ ، و « جهاد الأبطال » و « عمر المختار » .

أما كتاب « أعلام ليبيا » فهو ليس إلا مجموعة من تراجم أعلام هذا القطر ، تراجم مختارة على طول التاريخ الليبى منذ الفتح العربى إلى العصر الحاضر ، وهى لا تخضع لترتيب زمنى أو تاريخى ، بل هى مرتبة ترتيباً أبجدياً على حروف المعجم ، وقد نقل المؤلف التراجم القديمة من « كتب الرجال » المؤلفة فى مصر والمغرب والأندلس ، وهو فى الحقيقة لا يختلف عن هذه الكتب إذ يتبع نفس المنهج الذى كتب بمقتضاه المؤلفون القدامى من أمثال

ابن الفرضى أو السخاوى أو ابن العماد الحنبلى ، وهو يجمع فى الكتاب بين السياسيين والأمراء والصحفيين والعلماء والقضاة والمتصوفة والصحفيين كلهم فى فى نسق لا تربط بينهم إلا حروف المعجم .

ونظن أن هذه التراجم التى يبلغ عددها أكثر من أربعمائة ليست إلا منتخباً قام به المؤلف إذ أن أعلام القطر الليبى ينبغى أن يجاوزوا هذا العدد بكثير فى خلال ثلاثة عشر قرناً ، ولكن المادة التى جمعها الأستاذ الزاوى طيبة على أية حال ، ولها قيمتها فى وضع لبنة فى بناء تاريخ هذا القطر العربى الشقيق .

الأستاذ أحمد المكناسى :
مدينة ليكسوس الأثرية — تطوان سنة ١٩٦١

مؤلف هذا الكتاب مغربى من جيل آخر غير الذى رأينا فى الصفحات السابقة بعض ثمرات إنتاجه ، هو شاب جمع إلى الثقافة العربية معرفة طيبة باللغات الأوربية ومنهجاً علمياً حديثاً فى الكتابة ، ولعل الأستاذ المكناسى من خيرة هذا الجيل الجديد الذى يملأه الحماس ويحاول الاستزادة من العلم بقدر ما وسعت طاقته ، وهو يعمل الآن محافظاً لمتحف الآثار القديمة بتطوان ، ويباشر فى ميدان البحث العلمى جهوداً طيبة مباركة تبعث على الإعجاب ، ولعله من الرعيل الأول من الباحثين المغاربة الذين اشتغلوا بتاريخ المغرب القديم وشاركوا فى أعمال الحفائر الأثرية التى قام بها العلماء الأوربيون فى هذه البلاد ، وإننا لنرجو أن يكون ذلك بشير خير باشتغال علماء المغرب أنفسهم بتاريخ بلادهم القديم بعد أن ظل هذا الميدان قاصراً على الأوربيين يحتكرون العمل فيه .

وهذا الكتاب اللطيف عن « مدينة ليكسوس الأثرية » ليس إلا ثمرة لذلك الجهد المشكور . أما مدينة ليكسوس هذه فلم تبق منها إلا أطلال قائمة على بعد

أربعة كيلومترات إلى شمال مدينة العرائش الواقعة على المحيط الأطلسى على الضفة اليمنى لنهر لوكوس ، وكانت مدينة أسسها الفينيقيون فى عصر امتدادهم على شطئان البحر الأبيض الغربية ، وقد أطلقوا عليها اسم « مقوم سيميس » أى مدينة الشمس ، واتخذوا منها محطة تجارية مهمة شأن سائر المستعمرات التى أنشأها الفينيقيون على سواحل اسبانيا الجنوبية مثل قادس ومالقة وعلى سواحل المغرب المطلة على البحر الأبيض والمحيط الأطلسى مثل تمودة (بقرب تطوان) وطنجة والصويرة وغيرها .

وكان العلامة الألمانى « بارت » من أول من اهتموا بأطلال هذه المدينة فى منتصف القرن التاسع عشر ، ثم كتب عنها الأثرى الفرنسى تيسو ، واضطلعت بعد ذلك بأعمال الحفائر فيها بعثة فرنسية برياسة هنرى لامارتينيير ، ثم العالمان الإسبانيان ثيسر دى مونتالبان وتاراديل الذى يرجع إليه الفضل فى كشف الكثير من الكنوز الأثرية بهذه المدينة . وعلى الدكتور تاراديل هذا الأستاذ بجامعة بلنسية تلمذ الأستاذ أحمد المكناسى الذى اشترك فى أعمال الحفائر وسجل نتيجة بحثه فى هذا الكتاب الذى نقدمه بهذه السطور .

ويعرض الأستاذ المكناسى تاريخ المدينة المغربية الأثرية فيقول إنه ينقسم إلى أربعة عهود : الأول هو عهد التأسيس أو العهد الفينيقى القرطاجنى ويبدا فى القرن السادس قبل الميلاد ثم يستمر حتى منتصف القرن الثانى قبل الميلاد حينما خرب الرومان قرطاجنة ، وكانت ليكسوس فى أثنائه مستعمرة تجارية صناعية عظيمة الخطر ، فقد كانت مركزاً لتصدير السمك المملح إلى جميع أنحاء العالم القديم ، ومما يجدر بالذكر أن الصناعة السمكية ما زالت حتى اليوم هى عماد اقتصاد مدينة العرائش وارثة ليكسوس ؛ ويلى ذلك العهد الثانى وهو المسمى العهد البونى الموريطانى ، وهو يمتد حتى سقوط المغرب فى أيدى الرومان وتحوله إلى مستعمرة كانوا يطلقون عليها اسم « موريطانيا الطنجية » وذلك فى سنة ٤٢ بعد الميلاد ، وكان كذلك عهد ازدهار ونهوض تمتعت فى

خلاله المدينة باستقلال ذاتى وساد فيه نوع من التعايش السلمى مع القرطاجنيين ؛ والعهد الثالث هو عهد السيطرة الرومانية ، وقد ظلت المدينة محتفظة فيه ببعض رخائها الاقتصادى ، حتى إن الامبراطور الرومانى كاليجولا منحها درجة « مستعمرة » وهى درجة لم تكن تمنح إلا لقليل من مدن الشمال الإفريقى ، وقد استمر هذا الوضع حتى منتصف القرن الثالث الميلادى ، ومن ثم يبدأ العهد الرابع والأخير وهو عهد الانحلال ، ويوافق ذلك الثورات العنيفة التى قام بها سكان ليكسوس المغاربة ضد الرومان المستعمرين وانتهاء هذه الثورات والحروب بتخريب ليكسوس فى حدود أوائل القرن الخامس الميلادى ، ولما دخل المغرب فى حوزة الاسلام فى القرن السابع الميلادى لم يجد العرب من هذه المدينة إلا خرائب وأطلالا أقاموا عليها قرية صغيرة ما زالت بقايا مسجدها وبعض أبنيتها ظاهرة فى أعلى المدينة ، ولكنهم لم يلبثوا أن هجروها وأسسوا مدينة جديدة على ضفة النهر المواجهة ، وهى مدينة العرائش الحالية .

ويتحدث الكتاب بعد ذلك واصفاً ما بقى من آثار ليكسوس على طول هذه المراحل الأربع من تاريخها القديم ، وكثير من التحف والنماذج الأثرية التى عثر عليها فيها ما زال باقياً احتفظ به متحف تطوان فى جناح خاص ومنها قطع كثيرة من الخزف والبرنز والنقود والتماثيل والصور المصنوعة من الفسيفساء والنقوش الفينيقية والبونية واللاتينية .

وقد ألحق المؤلف بالكتاب خرائط عديدة وصوراً كثيرة للنماذج الأثرية التى عثر عليها فى أطلال المدينة .

وإننا لنرجو أخيراً أن يواصل الأستاذ المكناسى وغيره من شباب علماء المغاربة مثل هذا الاهتمام بتاريخ بلادهم وآثارها وهو من المظاهر الطيبة التى تدل على الغيرة على هذه الكنوز المخبوءة فى الوطن العربى الكبير الذى كانت الحضارة فيه سلسلة متواصلة الحلقات على مر العصور .

الأستاذ : أحمد المكناسى :
خريطة المغرب الأركيولوجية ، تطوان سنة ١٩٦١

وهذا عمل قيم آخر مما قام به الأستاذ أحمد المكناسى صاحب الكتاب المتقدم ، وهو خريطة كبيرة للمغرب الأقصى بيَّنَ عليها المواقع الآتية :

— المواقع الأثرية لعصور ما قبل التاريخ .

— المراكز الأثرية التى وقع بها تنقيب ولم يتم تصنيفها بعد .

— المدن الأثرية الأصيلة (الموريطانية — الفينيقية) التى تحولت إلى مستعمرات وقواعد عسكرية فى عهد الاستعمار الرومانى .

— المدن الإسلامية المأهولة منذ تأسيسها والتى ما زالت معالمها الأثرية قائمة حتى اليوم .

— المدن الإسلامية الدارسة التى ما زال أثرها ظاهراً على سطح الأرض .

— المدن الاسلامية الدارسة ذات المعالم البسيطة .

— المدن الاسلامية التى لم يبق من معالمها إلا أنقاض متناثرة .

— الأربطة والزوايا التى بقيت حتى اليوم وكان لها فى تاريخ المغرب دور بارز .

— الأربطة والزوايا المهجورة .

— البقايا الأثرية البرتغالية والإسبانية على السواحل .

— المدن الحديثة .

— المدن المأهولة منذ نشأتها إلى اليوم .

— المدن الدارسة تماما .

— طرق المواصلات فى العصور الوسطى .

وهى خريطة كما نرى من هذا العرض مزدحمة حافلة حتى إننا نظن أنه ربما كان من الخير أن يقسمها على خرائط عدة حتى لا تختلط تلك الرموز ، وعلى

أية حال فهو عمل متقن عظيم القيمة ، ولم يكتف المؤلف بذلك بل شفع هذه الخريطة بفهرس للمواقع الأثرية والمراكز المثبتة فيها ، وأورد عن كل موقع نبذة مختصرة عن تاريخها وعن المراجع القديمة لأهم تلك المدن والمراكز الأثرية ، وذيل ذلك بثبت بالمراجع المختلفة التى اعتمد عليها .

وما زالت هنـاك مواقع أخرى كثيرة أشارت إليها الكتب الجغرافية والتاريخية العربية مما لم يستطع الأستاذ المكناسى الاهتداء إلى أمكنتها إذ أن الاشارات إليها مبهمة لا يسهل معها التعيين المضبوط ، وقد أورد الأستـاذ البحاثة عبد العزيز بنعبد الله قائمة بتلك المواضع فى المقدمة التى صدر بها الكتاب ، وهو عمل رهين بتقدم الحفائر وتتبع الاشارات التاريخية إليها ، ولعل الأستاذ المكناسى — بما لمسناه فيه خلال هذا العمل من دقة وتحقيق — يواصل البحث والدراسة حتى يميط اللثام عن تلك المواقع المجهولة حتى اليوم والتى لا شك فى أنها ستضيف الكثير إلى ما نعرفه عن تاريخ المغرب وحضارته .

الأستاذان أحمد المكناسى ومصطفى الكوش :
وثائق لدراسة تاريخ المغرب — مراسلات مولاى الحسن الأول (القسم الأول) — تطوان ١٩٦١

يقدم لنا الباحثان المغربيان فى هذه المجموعة الأولى من الوثائق فهرسة لجزء من مراسلات السلطان المغربى الحسن الأول بن محمد العلوى الذى حكم المغرب بين سنتى ١٢٩٤ و ١٣١١هـ. (١٨٧٧—١٨٩٤م.) ، وهى تشتمل على تعريف موجز لعدد من المراسلات الموجهة من السلطان إلى مختلف الجهات المحلية أو الأجنبية يبلغ ٤١٣ وثيقة ، وقد بين الجامعان تاريخ كل منهـا ومضمونها ، ومعظمها مما كتب به السلطان إلى الحاج محمد بن العربى الطريس (من العائلة التطوانية المشهورة) الذى كان أمينا لمرسى الدار البيضاء ثم نائبا أو ممثلا للسلطان فى طنجة أيام أن كانت عاصمة المغرب الدبلوماسية .

وقد كانت هذه الفترة التى حكم خلالها السلطان الحسن الأول حافلة بالأحداث ذات الأثر الكبير فى حياة المغرب ، وكان هذا القطر العربى الشقيق لا يزال محتفظاً باستقلاله إذ لم تفرض عليه الحماية إلا سنة ١٩١٢م. ، غير أن الذى يتأمل هذه الوثائق يستطيع أن يتبين ما كان يجرى فى هذه البلاد من الدسائس الأجنبية ومن التدخل المستتر أو السافر مما كان لا بد أن ينتهى بالمغرب بعد ذلك إلى فقد استقلاله ، وقد كان من آثار هذه الدسائس قيام بعض الثورات الداخلية مثل ثورة عبد الكريم بن عبد الرحمن بن سليمان فى فاس سنة ١٨٧٣ وثورة محمد القنوطى فى جبال تينملل سنة ١٨٧٦ ، وتدخل قناصل الدول الأجنبية فى شؤون البلاد الداخلية بحجة حماية رعاياهم ، وقد انتهى ذلك إلى انعقاد مؤتمر مدريد من ١٩ مايو إلى ٣ يوليه سنة ١٨٨٠ الذى اشتركت فيه أكثرية الدول الأوربية فضلا عن الولايات المتحدة لتجديد حق الحماية من جانب تلك الدول وإقرار الامتيازات الأجنبية لها ، ثم أخيراً الحرب المغربية الإسبانية فى مليلة وقد انبعثت شرارتها فى أواخر أيام السلطان الحسن سنة ١٨٩٣ وذلك بعد أن وقعت اتفاقية بين المغرب واسبانيا فى ٢٤ أبريل سنة ١٨٩٢ من أجل إقرار حدود مليلة .

ونحن نرى من تصفح عناوين هذه الوثائق صورة لجميع تلك الأحداث إذ نرى فيها مظاهر لاحتجاج الدولة المغربية على تصرفات الدول الموقعة على معاهدة مدريد لعدم احترام ممثلى تلك الدول لشروط المعاهدة وإسرافهم فى منح حق الحماية لمن شاءوا دون تقيد بأى قانون ، بل نرى كيف كان هؤلاء الممثلون يبسطون حمايتهم على بعض أفراد المغاربة ممن وضعوا أنفسهم فى خدمتهم ، ولا سيما من الرعايا اليهود الذين كانوا يرتكبون أعمالا خارجة على قانون البلاد دون أن تنالهم يد العدالة إذ كانوا متمتعين بالحماية الأجنبية ، ويبدو لنا أن الخرق قد اتسع على الراقع فى هذه الفترة : القناصل يحمون كل شخص يرون فى حمايته تحقيقاً لمآربهم ، وهم يرفضون دفع كراء أملاك المخزن

(أى الحكومة المغربية) ونائبا الدانيارك والنمسا يرفعان علمى بلادهما خارج المدينة خارقين بذلك القوانين ومستهترين بكرامة البلاد ، وابن الممثل الأمريكى يصطنع عدداً من الجواسيس يبسط عليهم حمايته ، والتجار الأجانب يمتنعون عن تحقيق وزن السلع الواردة والصادرة ويرفضون دفع الضرائب الجمركية ، واليهود يلجأون إلى ممثلى الدول الأجنبية ليتخلصوا من دفع الضرائب ، والتاجر الأمريكى « كوب » يتجر سراً فى رصاص البنادق مع سكان البادية ، والنائب الأمريكى يدخل الأسلحة خفية إلى طنجة حتى يزود بها الثوار على الحكومة ، واليهودى (إلياس بن طويلة) يستغل حماية قنصل أمريكا فى العرائش ويقوم بأعمال مخالفة للقانون ، وانجلترا ترفع علمها على فاس وتنقل تجارتها إلى المراسى المغربية دون دفع جمارك وتمد الثوار على الحكومة بالسلاح ، ثم تقوم السلطات الانجليزية بمد خط تلغرافى بين طنجة وجبل طارق دون استئذان السلطات المغربية ، فتحاول الحكومة إقناعهم بإيقاف ذلك خوفاً من أن تطالب بقية الدول بمثل هذا الامتياز ، ولكنهم لا يبالون باحتجاج المغرب ويمضون فى عملهم ، وحينئذ يحتج الممثل الأمريكى مدعياً أنه لم يسوَّ بالنواب الآخرين ، ويطالب الممثل الإسبانى مد خط تلغرافى مماثل بين طنجة وطريفة ، ويتمادى الانجليز فى استهتارهم بحكومة المغرب فيعملون على مد أسلاك تلغرافية أخرى من طنجة إلى العرائش وغيرها من الموانى ، فإذا أبدت الحكومة المغربية امتعاضاً أو احتجاجاً أنزلوا الأسلاك من مراكبهم ليلاً بدون رخصة ، ويتعطل الخط التلغرافى بين طنجة وجبل طارق فيطلب الممثل الإنجليزى من المغرب التكفل بنفقات إصلاحه ويهدد إذا لم يُجَبْ طلبه باستخدام المراكب الحربية ، ويقتل أحد الرعايا البريطانيين بطرفاية فتعود انجلترا إلى تهديد المغرب وتلزم حكومته بدفع ٢٥,٠٠٠ ريال ، والمبشرون الإنجليز فى الرباط وفاس يزاولون عملهم دون أن يحفلوا باحتجاج حكومة المغرب واعتراضه ، والسلطان يرغب فى إرسال سفير له هو عبد الواحد التازى إلى مصر فى سنة ١٨٩٠ فلا يستطيع أن يفعل حتى

يستأذن بريطانيا ، ولا غرو فقد كانت مصر فى ذلك الوقت من سوء الأحوال وسيطرة الإنجليز عليها بحيث كان المغرب إن لم نقل إنها كانت أسوأ حالا وأشقى حظاً . . . وهكذا .

كل ذلك يفسر لنا تاريخ المغرب فى هذه الحقبة ولهذا لم يكن من الغريب أن تقع البلاد بعد ذلك بسنوات (فى سنة ١٩١٢) تحت نظام الحماية الأجنبية .

والحق أن نشر هذه الوثائق وأمثالها سيكون فيه أكبر عون على كتابة تاريخ المغرب العربى الحديث على ضوء الأخبار التى تمدنا بها تلك المراسلات .

الدكتور عبد العزيز الأهوانى :
أمثال العامة فى الأندلس — فصلة من مجموعة الدراسات المهداة إلى الدكتور طـه حسين فى عيد ميـلاده السبعين ، نشر دار المعارف — القاهرة سنـة ١٩٦٢ (من ص ٢٣٥ إلى ص ٣٦٧ من المجموعة المذكورة)

دراسة الأمثال العامية تعتبر اليوم من أهم نواحى « الفولكلور » أو الفنون الشعبية فى أمة من الأمم ، والأمثال أكثر شيوعاً فى المجتمعات البدوية والقروية منها فى المجتمعات الحضرية ، ولهذا فقد كانت الأمة العربية فى جاهليتها غنية بالأمثال ، تناقلها الناس مشافهة ثم اتجهت الأجيال التالية إلى تدوينها مع ما كانت تجمعه من تراثها اللغوى والأدبى ، على أن هؤلاء الذين جمعوا تلك الأمثال لم يأخذوها من أفواه العرب فى حياتهم اليومية بقدر ما أخذوها من نصوص الشعر العربى القديم ، ولهذا فقد دعت الحاجة إلى ظهور نوع آخر من الأمثال هى أمثال المولدين أو المحدثين أو أمثال العامة للتفرقة بينه وبين النوع الأول ، على أن الدكتور الأهوانى لاحظ أن هذه الأمثال قد صيغت فى لغة عربية تلتزم النحو والإعراب مما حمله على الاعتقاد بأنه إما

أن يكون جامعوها قد صاغوا هذه الأمثال العامية فى لغة عربية مستقيمة أو أن يكونوا قد أرادوا بلفظ « العامة » طائفة من المثقفين ترتفع كثيراً عن مستوى العامة كما نفهمه اليوم ، ومن أمثلة هذه الأمثال ما ورد فى كتاب حمزة الأصفهانى وفى « مجمع الأمثال » للميدانى فى الفصل الذى أفرده لأمثال المولدين . وهناك نوع ثالث هو الأمثال العامية المدونة فى لهجتها العامية ، ولم يتجه جامعو الأمثال إليه إلا فى عصور متأخرة ، والمحفوظ منه قليل نادر .

أما فى الأندلس فقد اهتم بالأمثال العربية ابن عبد ربه ثم أبو عبيد البكرى ، والأول نقل مادته فى الأرجح عن أبى عبيد القاسم بن سلام وأما الثانى فقد التزم ألا يهتم بالأمثال الجارية فى بلده الأندلس . ولعل أول من سجل لنا مجموعة من أمثال العامة فى الأندلس هو ابن هشام اللخمى الإشبيلى السبتى (ت ٥٧٧) إذ أورد فى كتابه « لحن العامة » مجموعة صغيرة من تلك الأمثال ولو أن لها قيمة لغوية واجتماعية عظيمة ، وفى ديوان إمام الزجالين الأندلسيين ابن قزمان عدد كبير من هذه الأمثال ، غير أن أهم مجاميع الأمثال الأندلسية هى التى سجلها أبو بكر محمد بن عاصم القيسى الغرناطى (٧٦٠ — ٨٢٩ هـ.) فى كتابه « حدائق الأزاهر فى مستحسن الأجوبة والمضحكات والحكم والأمثال والنوادر » .

وقد أشار الدكتور عبد العزيز الأهوانى فى هذا التقديم القيم الذى مهد به لنصى ابن هشام اللخمى وابن عاصم إلى قيمة المجموعة الأخـــيرة التى وردت فى كتاب هذا الأخير فى دلالتها على المجتمع الغرناطى وتصويرها له ، ثم أتى بمقارنة بالغة الطرافة بين أمثال ابن عاصم التى سجلها بعربية بلده العامية وأمثال معاصر له من شعراء إسبانيا المسيحية هو « المركيز دى سنتلانا » (١٣٩٨ — ١٤٥٨) ، ويلاحظ الدكتور الأهوانى — وقد ضرب على ذلك أمثلة كثيرة — أن هناك تشابهاً بينها فى المعانى والصياغة يصل إلى حد الحرفية فى بعض الأحيان ، بحيث يبدو كأنها اقتبست من إحدى اللغتين إلى الأخرى ،

وهو لا يرى مع ذلك ضرورة لافتراض مثل هذا النقل أو الترجمة ، وإن كان أمراً ممكناً على أية حال ، فقد يكون راجعاً إلى تشابه الحياة الاجتماعية وتقارب النفسيات فى البيئتين .

ثم يورد الدكتور الأهوانى لمحات سريعة من صور المجتمع الغرناطى فى أواخر القرن الثامن وأوائل التاسع كما تعكسها لنا هذه المجموعة من الأمثال : نرى فيها السخرية من الفقهاء ورجال الدين وعجرفة الحكام وطغيانهم ، وسوء معاملة الخدم من الرقيق السود ، والنفور من اليهود ، وانقباض البربر وشراهتهم ، وأزمة تزويج البنات ، ومساوئ تعدد الزوجات ، وتحجب المرأة ، والقيم الاجتماعية المتعارفة فى البيئة الغرناطية ، إلى غير ذلك مما يقدم لنا تصويراً لحياة غرناطة فى ذلك العصر وأحوالها الاجتماعية والاقتصادية .

والملحقان اللذان ضما إلى البحث — وهما يستغرقان نحو ثلاثة أرباعه — يشتملان على الفصل الخاص بأمثال العامة من كتاب ابن هشام اللخمى السبتى ثم نص أمثال ابن عاصم وهى تبلغ ٨٥١ مثلا ، وقد قام الدكتور الأهوانى بتحقيق النص بما هو معهود فيه من الأناة والتثبت والضبط ، وعلق عليه تعليقات عظيمة القيمة فيما يتصل بألفاظه الدارجة ، مما يلقى كثيراً من الضوء على لغة الكلام العامية فى غرناطة فى ذلك الوقت . ولاشك فى أن هذه النصوص التى جلاها لنا الدكتور الأهوانى وما شفعها به من دراسة تعتبر من خير ما ظهر فى ميدان الأندلسيات فى السنوات الأخيرة .

الدكتور مصطفى عوض الكريم :
فن التوشيح ، بيروت سنة ١٩٥٩

من دواعى الاغتباط أن الثقافة الأندلسية والمغربية أصبحت تستهوى الآن كثيراً من الباحثين العرب فى مختلف أنحاء العالم العربى ، فالدراسات الأندلسية

فى الوقت الحاضر تمر بنهضة محققة عظيمة وعدد المشتغلين بها فى تزايد مستمر ، وأعمالهم فى مختلف الميادين من نشر نصوص إلى أبحاث علمية مختلفة تبدو اليوم أكثر عدداً مما كانت منذ سنوات وأجود نوعا ، وكل يعين فى هذه السبيل بقدر ما تسعه الوسائل ، وهى نتيجة طيبة تساير ما تحققه بلاد العروبة من تقدم مطرد فى شتى ميادين العلم والثقافة .

ولعل الدكتور مصطفى عوض الكريم هو أول من نعرفه من الضاربين فى الأندلسيات بسهم من السودان الشقيق ، وهو أستاذ يدرس مادة الأدب العربى فى جامعة الخرطوم ، وكتابه هذا ليس أول ثمرة عمله فى ميدان الأدب الأندلسى ، إذ أننا نعرف أنه أعد بحثيه لنيل درجتى الأستاذية والدكتوراه من جامعة لندن فى موضوعين أندلسيين ، ثم نعرف بعد ذلك أنه نشر كتاب «المطرب فى أشعار أهل المغرب» لابن دحية ، ولو أنه لم تتح لنا الفرصة لكى نطلع على هذه الطبعة التي استحقت ثناء الدكتور شوقى ضيف ، وهو ثقة حجة فى هذا الميدان .

على أننا نذكر بهذه المناسبة أنه — وإن كانت زيادة الاهتمام بالأبحاث الأندلسية فى مختلف الأقطار العربية أمراً جديراً بالاغتباط — فإن من المؤسف أن نرى كثيراً من الباحثين يشتركون فى إعداد موضوع بعينه دون أن يعرف أحد منهم عمل الآخر ، فيكون من نتائج ذلك أن يتكرر العمل وتضيع جهود يمكن أن توجه إلى ميادين أخرى ليست أقل جدارة بالاهتمام ، نرى ذلك فى نشر كتاب «المطرب» نفسه ، فقد حققه هذا الباحث السودانى صاحب الكتاب الذى هو موضوع حديثنا ونشره فى الخرطوم سنة ١٩٥٧ ، وذلك بعد أن حققه أيضاً ثلاثة من الأساتذة المصريين واضطلعت بنشره الإدارة العامة للثقافة بوزارة التربية والتعليم فى القاهرة سنة ١٩٥٤ ، ونراه مرة أخرى فى موضوع الشاعر الأندلسى «أبى بكر ابن عمار الشلبى» فقد نشر الباحث العراقى الدكتور صلاح خالص دراسة عن حياته وشعره فى بغداد سنة ١٩٥٧

وهى الرسالة التى نال بها درجة الدكتوراه من جامعة باريس ، وهذا الموضوع نفسه هو الذى أعد فيه الدكتور مصطفى عوض الكريم رسالة من جامعة لندن ، بل إننا نعرف الآن مستشرقين أوربيين يعدان شعر ابن عمار أحدهما الباحث الفرنسى المعروف الأستاذ شارل بِلاَّ ، والآخر باحث اسكوتلاندى شاب هو الأستاذ جيمس دكى (أو يعقوب زكى كما يسمى نفسه) ، ولا شك فى أن ذلك تفريق للجهود وترديد للعمل ليس هناك مبرر قوى له ، صحيح أن لكل واحد من هؤلاء طريقته فى التحقيق أو البحث ، ولكن لا مناص من التكرار والتضارب ، ولعل السبب فى مثل هذا الاضطراب هو أنه ليست هناك حتى الآن — رغم كثرة المجلات العلمية ووسائل الاتصال المباشر بين الجامعات — طريقة تعين على تعريف الباحثين فى الميدان الواحد بعضهم على بعض حتى يتابع كل منهم جهود الآخر ، فلسنا نشك فى أنه لو علم أحدهم بأن موضوعه قد سبق إليه لانصرف إلى آخر ، ولو أن التعاون هو السنة الجارية لما كان هناك بأس بأن يدلى الواحد منهم لصاحبه بما يعينه على استكمال ما قد يَنِدُّ عنه ؛ ولهذا فإننا ندعو إلى إنشاء جهاز يتولى مهمة وصل الباحثين فى ميدان الأندلسيات بعضهم ببعض حتى يمكن تجنب التكرار الذى يشتت قوى العمل وطاقاته .

ونعود إلى كتاب الدكتور مصطفى عوض الكريم عن « فن التوشيح » ، فنلاحظ أن « الموشحات » الأندلسية كانت منذ أواخر القرن الماضى من المواضيع التى شغلت الباحثين ولا سيما الأوربيين ، بسبب هذا النفوذ الكبير الذى باشرته على الآداب الأوربية فى العصور الوسطى ، ولتعلقها بتلك الآداب تعلقاً يقتضى من المشتغل بها معرفة لأصول التوشيح وتاريخه ؛ أما فى الشرق فقد كانت عنايتنا بها قاصرة إذ أن أغلب مؤرخى الأدب عندنا اعتبروها نوعاً من المسمطات أو المخمسات . ولم يبدأ البحث فيها لدينا على أساس علمى صحيح إلا

منذ أن اطلع بعض مؤرخي الأدب عندنا على آراء الأوربيين واحتكوا بآدابهم فى السنوات الأخيرة .

أما الدكتور مصطفى عوض فقد اجتهد فى عمله وتتبع كل ما أمكنه من المراجع العربية فى الحديث عن فن التوشيح ، وساق ذلك فى صياغة جيدة مصقولة تدل على دقة ذوقه وإرهاف حساسيته واطلاعه الأدبى الواسع ، وجهده فى عمله مشكور يستحق التقدير بغير شك ، غير أننا نلاحظ أنه لم يطلع على ما كتبه البحاثة الأوربيون حول هذا الموضوع الذى اشتدت فيه خصوماتهم وجدالهم فى هذه السنوات الأخيرة ، لم يعرف المؤلف من كل ذلك إلا آراء قديمة للمستشرقين هارتمان وفرايتاغ هى ما قال به بعض الباحثين العرب بصفة تقليدية وهو أن الموشحات ليست إلا تطوراً للشعر المسمط الشرقى ، ورأياً لنيكل لا يختلف عن ذلك كثيراً (ص ١٠٠) ثم طرفاً من آراء مننداث بيدال وخوليان ريبرا المقابلة القائلة بأن الموشح من أصل غربى عجمى وأن نظمه على طريقة الفقرات (ص ١١٠) ، وهى آراء لم يعرفها المؤلف بطريق مباشر بل نقلها عن الترجمة العربية التى قام بها الدكتور حسين مؤنس لكتاب أنخل جونثالث بالنثيا « تاريخ الفكر الأندلسى » ، ثم شيئاً عابراً من آراء غرسية غومس (ص ١٠٩) اطلع عليه فى كتاب المؤلف الإنجليزى ج. ب. ترند عن « لغة إسبانيا وتاريخها » ، وليس ذلك إلا نتفا بالغة القلة من الكثير الذى كتبه الباحثون الأوربيون فى السنوات الأخيرة حول هذا الموضوع من أمثال مننداث بيدال وغرسية غومس (وحتى هذان غيرا كثيراً من آرائهما ووسعاها وفصلاها تفصيلا كبيراً) وشتيرن وهوينرباخ وريتر وماسينيون وهِجِر ورونكاليا وكانتيرا وغيرهم كثيرون ؛ صحيح أن هذا الميدان ما زال خصب التربة والكلمة الأخيرة القاطعة لم تقل فيه بعد ، ولكن المؤلف لم يرجع إلى أكثر ما كتب فيه ، وربما كان معذوراً فى ذلك إذ أن الوسائل لم تسعفه فى الاطلاع على هذا النتاج الضخم الذى صدر عن التوشيح فى السنوات القليلة الماضية ،

ولسنا نعرف كيف خلص من مناقشته لاختراع الموشحة إلى « أن الوشاحين الأوائل قد قلدوا شعراً غنائياً عجمياً كان موجوداً أمامهم سمعوه وامتلأت نفوسهم بموسيقاه وألحانه فحاولوا النظم على نهجه فجاءت الموشحات » (ص ١٠٩) مع أنه لم يطلع على تلك الدراسات الكثيرة التى كتبت عن هذا الموضوع العسير المتشعب .

والأمر الثانى الذى نلاحظه على هذا الكتاب هو أنه أسرف إسرافاً شديداً فى الحديث عن التسميط والتخميس والأعاريض العربية وأفرد لذلك فصولا طويلة على الرغم من رأيه الذى يدين به بأن « الموشحات بنيت على أنغام عجمية خارجة على أعاريض الخليل » (ص ١١٦) إذ ما قيمة كل هذا العناء فى الكلام عن المسمطات والمخمسات ما دام المؤلف ينكر علاقتها بمولد الموشحة ؟

وعلى الرغم من هذه الملاحظات فإن المؤلف قد بذل جهداً كبيراً فى بحثه وتقصى المراجع العربية بقدر ما استطاع ، وهو حقيق بالتقدير من أجل هذا الاجتهاد والإخلاص ، وإذا كان قد فاته الاطلاع على أبحاث كان من الممكن أن يفيد منها فى عمله فهو أمر يمكن تداركه ومتابعته ، وموضوع « الموشحات » كما ذكرنا ما زال ميداناً للأخذ والرد ، وما لم يقل فيه حتى الآن أكثر مما قيل .

Juan Vernet Ginés:
Los musulmanes españoles, ed. Barcelona, 1961.

خوان بيرنيت خينيس :
الأندلسيون المسلمون ، ط. برشلونة ١٩٦١

هذا الكتاب حلقة من سلسلة تصدرها دار « سايما Sayma » للنشر فى برشلونة تحت شعار « الجامعة فى متناول يديك » ، إذ يقصد من هذه المجموعات تقريب بعض الدراسات العلمية إلى الجمهور غير المتخصص وتقديمها إليه فى أسلوب

موجز مبسط ، وقد عهدت دار النشر المذكورة إلى الدكتور خوان بيرنيت خينيس بوضع هذا الكتاب عن «الشعب الأندلسى» المسلم ، والدكتور بيرنيت هو أستاذ العربية فى جامعة برشلونة وهو من خير من نعرفهم من شباب المستشرقين الإسبان ، وله فى ميدان الأندلسيات نشاط كبير وإنتاج وافر خصب نشر بعضه على صفحات هذه الصحيفة .

وكتاب «الأندلسيون المسلمون» الذى نقدمه هنا يمكن أن يعتبر من خير المختصرات التى قرأناها عن الأندلس الإسلامية ، فهو على صغر حجمه — نحو مائة وثلاثين صفحة من القطع الصغير — يضم كل ما يريد أن يعرفه القارىء العادى غير المتخصص عن تاريخ المسلمين فى الأندلس وحضارتهم فيها ، وهو يبدأ فى الفصول الثلاثة الأولى بتقديم تاريخ سياسى للأندلس منذ فتح المسلمين لها وهى فترة الإنشاء والتأسيس ثم ازدهار هذه الحضارة على عهد عبد الرحمن الناصر والحكم المستنصر والحاجب المنصور وأخيراً اضمحلال الدولة عند انفراط عقدها على عهد الطوائف وفى ظل التبعية للمغرب على طول أيام المرابطين والموحدين والمرينيين . ويتناول فى الفصل الرابع «التاريخ الداخلى» وهو يعنى به دراسة الطبقات الاجتماعية والسكان والتنظيم السياسى والادارى والدينى ثم الحياة الاقتصادية والتجارية . والفصل الخامس مخصص للحديث عن الأدب الأندلسى وكبار أعلامه فى النثر والشعر وفى كلا الاتجاهين : الشعر التقليدى والشعر الشعبى الذى نبعت منه الموشحات والأزجال .

وقد تناول المؤلف فى الفصلين السادس والسابع النشاط الثقافى والمعمارى ؛ أما الناحية الأولى فقد تحدث عن علوم اللغة والتفسير القرآنى والقراءات ثم عن الحديث والفقه ، والتاريخ ، ثم عن الفلسفة وعلم الكلام والتصوف ، والعلوم الرياضية والفلكية والطبيعية والطب ، وأخيراً عن الجغرافية والصناعات الفنية ؛ وأما الناحية الثانية الخاصة بالمعمار والفنون الجميلة فإنه تحدث فيها عن الطرز المعمارية حسب العصور التاريخية ، فقسم العمارة الأندلسية إلى فترات : الخلافة

الأموية فعصر الطوائف فالمرابطين فالموحدين فبنى الأحمر النصريين ملوك غرناطة ، وأتم ذلك بالحديث عن الفن المتأثر بدول الإسلام الأندلسى مثل فن المستعمرين — النصارى أهل الذمة — ، والمدجنين — المسلمين الذين بقوا تحت حكم النصارى — ، ويختم هذا الفصل بما يسميه « الفنون الصغرى » مثل صناعات العاج والتطعيم والخزف .

والفصل الثامن والأخير — تحت عنوان « الأندلس وإسبانيا » — من أهم فصول الكتاب وأكثرها تركيزاً ، وهو يدور حول مدى تأثير الأندلس الإسلامية فى إسبانيا المسيحية ، وهو يجمل هنا آراء كبار المؤرخين وفلاسفة التاريخ فى قيمة ما أودعه الإسلام إسبانيا من مؤثرات لا مادية فحسب بل الروحية والمعنوية منها كذلك ، وقد بحث هذه المسألة مؤرخان معروفان هما أميركو كاسترو الأرجنتينى وسانتشث ألبورنوث الإسبانى المقيم فى الأرجنتين ، والأول يؤكد بعد مدى آثار الإسلام الأندلسى فى إسبانيا وعمقها وأهميتها فى تكون الشخصية الإسبانية ، بينما يحاول الثانى أن يقلل من قيمة هذه الآثار . أما الأستاذ خوان بيرنيت فهو يرى أن الموضوع معقد كثير المشاكل التى لم تحل بعد ، ولو أنه مع ذلك يرى التسليم بقدر كبير من نفوذ الأندلس الإسلامى فى مدى تكون النفسية الاسبانية ، ويضرب لذلك أمثلة عديدة لا مجال هنا لإحصائها ، وهو نفسه — فى مثل هذا الموجز الصغير — لم يكن باستطاعته إلا التلويح بأطراف منها ، ثم يشير بعد ذلك إلى أوجه الخلاف بين المسيحيين الإسبان والمسلمين الأندلسيين في نظم حياتهم ومناهجها ، ويتناول أخيراً الخطوط العريضة لأوجه الاحتكاك بين الأندلس وإسبانيا المسيحية ولا سيما فى ميدان العلم والثقافة .

والكتاب كما قلنا من خير ما قرأناه أخيراً من المختصرات ، ولا يؤخذ عليه إلا بعض أخطاء وقعت فى كتابة بعض الأسماء الاندلسية ، وهو أمر لم يكن

منه بد فى كتاب ليس للمتخصصين وإنما هو للجمهور الكبير ، وعلى أية حال فإنه عمل جديد يضاف إلى أعمال الدكتور بيرنيت السابقة التى تتميز بالتدقيق والضبط والإحاطة .

W. E. D. Allen:
The Poet and the Spae-Wife. An attempt to reconstruct Al-Ghazal's embassy to the Vikings, published by Allen Figgis and Co. Ltd., Dublin, in association with Viking Society for Northern Research, ed. London, 1960.

و. إ. ألين :
محاولة لإعادة تحقيق سفارة الغزال إلى بلاد المجوس (الفايكنج) ، ط. لندن ١٩٦٠

فى سنة ١٩٣٧ نشر الأستاذ ليفى بروفنسال فى مجلة « بيزانسيون » مقالا عن السفارة التى اضطلع بها الشاعر الأندلسى يحيى بن الحكم الغزال إلى بلاد المجوس من قبل أمير الأندلس عبد الرحمن الأوسط بن الحكم (الذى حكم بين سنتى ٢٠٦ و ٢٣٨ هـ. / ٨٢١ — ٨٥٢ م.) ، وقد أنكر فى مقاله ذلك ما كان الباحثون يعتقدونه من أن هذه السفارة وجهت إلى بلاد النورمان فى بعض البلاد الاسكندنافية الشمالية ، وقال إن الصواب هو أن الغزال توجه فى سفارة سياسية إلى البلاط البيزنطى فى القسطنطينية ، وقد اعتمد بروفنسال فى ذلك على نصوص كثيرة أهمها نص لابن حيان فى « المقتبس » ، أما رواية ابن دحية فى « المطرب » حول سفارة للغزال إلى « بلاد المجوس »[(١)] فقد رفضها المستشرق الفرنسى وقال إنها أسطورة نسجها خيال ابن دحية ، ثم كرر رأيه هذا فى كتابه « تاريخ الأندلس » (١ / ٢٥٣ — ٢٥٤) .

---

(١) المطرب من أشعار أهل المغرب ، ط. القاهرة سنة ١٩٥٤ ص ١٣٨ — ١٤٩

ولكن المؤرخين الإسكندنافيين ظلوا مع ذلك مقتنعين بأن هناك رحلة للغزال تمت إلى بعض بلاد الشمال الأوربى ، لا سيا وقد وافقهم على ذلك مؤرخ الدولة البيزنطية فاسيلييف A. A. Vasiliev ، أما الخلاف بينهم فقد كان حول تحديد المكان الذى توجهت إليه سفارة الغزال ، فبعضهم يرجح أنه بلاط الملك الدانياركى هوريك أو إريك Horik فى زيلندا والدانيارك ، بينما يقول آخرون إنه بلاط « تورجسيوس Turgesius » النرويجى فاتح إيرلندا . وقد قال بهذا الرأى الأستاذ ألين ماور Allen Mawer فى كتابه The Vikings ، بينما ذهب جيورج ياكوب Georg Jacob إلى أن سفارة الغزال إنمـا توجهت للقاء ملك النورمان فى ناحية من نواحى جوتلاند (الدانيارك) ، أما دوزى فإنه لم يحدد مكاناً لذلك اللقاء ولو أنه رجح أن يكون قد تم فى دانيارقة نفسها[1].

ولم يتعرض لبحث هذه السفارة بعد ذلك إلا الدكتور حسين مؤنس فى بحث له عظيم القيمة نشر فى مجلة الجمعية المصرية للدراسات التاريخية (مايو ١٩٤٩ المجلد الثانى — العدد الأول) تحت عنوان « غارات النورمانيين على الأندلس » (بين سنتى ٢٢٩ و ٢٤٥ هـ. / ٨٤٤ و ٨٥٩ م.) وفيه أعاد بحث المسألة كلها من جديد ، وأرخ تأريخاً كاملا لعلاقات النورمان بالأندلس وغزواتهم لتلك البلاد ، وناقش رأى ليفى بروفنسال فى إنكاره لنص ابن دحية الذى أورد خبر سفارة الغزال على ملك المجوس ، وأثبت أن خبر ابن دحية صحيح وأن سفارة عبد الرحمن بن الحكم إليه حقيقة تاريخية وقد انتهى الدكتور مؤنس من بحث نص ابن دحية ووصف البلد الذى قام فيه بسفارته إلى أنها كانت لدى بلاط هوريك ملك دانيمرقة[2] .

وأخيراً نشر الباحث الانجليزى الأستاذ و. ا. د. ألن هذا الكتاب الذى هو موضوع هذا العرض معالجاً للمسألة من جديد ، وهو بحث لطيف جيد ولو

---

(١) انظر الدكتور حسين مؤنس : غارات النورمانيين على الأندلس ص ٢٨
(٢) نفس البحث ص ٦٢

أن عيبه الأكبر هو أنه لم ينتفع بما كتبه الدكتور مؤنس فى مقاله الذى أشرنا إليه ، ولو أنه فعل لوفر عليه ذلك كثيراً مما أطال فيه من مناقشة رأى ليفى بروفنسال والانتهاء إلى صحة سفارة الغزال ، ومن الطريف أن نذكر أن النتيجة التى انتهى إليها فى مقدمة كتابه هى نفس النتيجة التى وصل إليها الدكتور مؤنس إذ قال : « وهذا لا يمنع من الظن بأن بعض تفاصيل سفارة الغزال إلى بلاط بيزنطة قد اختلطت بهـا (أى برواية سفارة الغزال إلى بلاد المجوس) »[1].

والجديد فى بحث الأستاذ ألين هو أنه يخالف الدكتور مؤنس فى القول بأن هذه السفارة إنما وجهت إلى تورجسيوس أو تورجايس Turgeis ملك النرويجيين وفاتح إيرلندا وأن مكان السفارة ينبغى أن يكون موضعاً فى جزيرة إيرلندا ، وقد أتبع المؤلف ذلك بصفحات عن أولئك المجوس الذين كانوا يعرفون باسم الفستفالدنجى Westfaldingi (أى النرويجيين الذين ينتمون إلى Westfold وكانوا يقيمون فى إيرلندا) وهم فى رأيه أصحاب الحملة التى هاجمت شواطىء الأندلس فى سنة ٢٣٠ (٨٤٤) . وهذا الرأى فى الحقيقة ليس جديداً وإنما هو عودة إلى رأى الباحث ألين ماور الذى نقله الدكتور مؤنس من قبل .

ويقول المؤلف إن حملة هؤلاء المجوس لم تكن تبدو فى وقتها من الغرابة لا عليهم ولا على مسلمى الأندلس بحيث ظن المؤرخون المحدثون فقد كانت إشبيلية التى هاجموها مثلا حافلة بالعناصر القوطية ، وكانت الأندلس كلها حافلة بأجناس أوربية سلافية مما لم يكن من العسير أن يوجد مترجمون بين الجانبين وأن يكون التفاهم بينهما أمراً ممكناً عادياً ، ومعرفة كل فريق بصاحبه تنبغى أن تكون مألوفة لا تدعو إلى دهشة ، فأما هؤلاء المجوس القراصنة فقد كانوا أمة همجية متبربرة وطبيعى أن يكون للأندلس عليهم إغراء كبير ، فقد كانت

---

(١) نفس البحث ص ٤٥

فى ظل حكم المسلمين فى ذلك العهد أغنى بلاد أوربا الغربية وأكثرها تحضراً ، ولهذا فإنه لا يستبعد قيام علاقات تجارية بين الشعبين ، فالأندلسيون كانوا يريدون بعض منتجات الشمال الأوربى ولا سيما الفراء والعبيد من المتبربرين الأقوياء ، وكان المجوس يشتغلون بتجارة الفراء كما عرفوا بأنهم نخاسون قساة ؛ ثم نبه المؤلف إلى ناحية أخرى قد تكون حاسمة فى إثبات قيام علاقات ودية بين الأندلس والمجوس بعد غارات هؤلاء على شواطىء إسبانيا مما دفع عبد الرحمن الاوسط إلى إرسال سفارة خاصة إلى بلادهم ، وهو يعنى بذلك الموقف السياسى فى غرب أوربا ، فنحن نعلم أن عبد الرحمن بن الحكم كان فى منتصف القرن التاسع الميلادى فى حرب مع ملك فرنسا شارل المعروف بالاصلع «Charles le Chauve» ، وقد انتهت غارات الفرنسيين على حدود الاندلس الشمالية الشرقية إلى انتزاع برشلونة من أيدى المسلمين فى سنة ٢٢٩ (٨٤٣) ، وكان المجوس « الفايكنج » خصوماً ألداء للفرنسيين ، فليس من الغريب أن تشترك مصالح الاندلس ومصالحهم بحكم هذه الرابطة السياسية التى تنبه الامير عبد الرحمن بن الحكم بحكمته وبعد نظره إلى ضرورة توثيق أواصرها . وكان الغزال قد اضطلع قبل ذلك بسنوات فى سنة ٢٢٦ (٨٤٠) بسفارته إلى بيزنطة وعاد منها بتجربة دبلوماسية صالحة ، ولهذا لم يكن من الغريب أن يعهد إليه الامير الاندلسى بسفارة أخرى خطيرة إلى بلاد المجوس فى الشمال .

ويشتمل الكتاب بعد ذلك على ترجمة انجليزية لنص ابن دحية ثم تعليق طويل يصف فيه الرحلة وخط سيرها من رأس فينيسترى Finisterre (فى جليقية الآن وهو أقصى نقطة فى الشمال الغربى لشبه الجزيرة) ومنها إلى خلجان شبه جزيرة كيرى Kerry (فى جنوب غرب إيرلندا) ثم إلى « الجزيرة العظيمة فى البحر المحيط » — على حد قول ابن دحية — وهى جزيرة إيرلندا مقر بلاط الملك تورجايس وزوجته أوتا التى يسميها نود أو تود ، ثم محادثاته مع الملكة .

وينتهى الكتاب بالتأكيد أن الأخبار التى ذكرها ابن دحية فى « المطرب » تتفق مع الواقع التاريخى فهى تنطبق تماماً على ما تذكره المراجع الإيرلندية القديمة عن بلاط ذلك الملك وعادات بلاده المتبربرة ، وأنه ليس من البعيد أن يكون عبد الرحمن الأوسط قد حرضه على التحرش بخصمه ملك فرنسا ، ولا ننس أن عبد الرحمن كان قد شرع فى ذلك الوقت فى إعداد حملات لمهاجمة جنوب فرنسا بعد ضياع برشلونة ، ونحن نعلم من ذلك الحملة التى جردها ضد مدينة أربونة Narbonne فى سنة ٢٢٩ (٨٤٣) .

ويختم المؤلف بحثه بتتبع تاريخ الملك الإيرلندى حليف أمير الاندلس فيشير — تأكيداً لما سبق أن استنتجه — إلى أن المجوس لم يلبثوا بعد ذلك أن هاجموا فرنسا مهاجمة عنيفة وصلوا فيها إلى باريس فاقتحموها وأعملوا النهب فيها بعد سفارة الغزال بسنة واحدة (٨٤٥ — ٨٤٦) ، وفى هذه الحملة الجائحة لقى ملكهم تورجايس حتفه .

والكتاب وإن كان فى مجمله لا يأتى بنتائج جديدة تزيد على ما ذكره الباحث ألين ماور ثم الدكتور حسين مؤنس فى مناقشتهما لنص ابن دحية إلا أن فيه تفاصيل جديدة ولا سيما عند التدليل على الرأى الذى ذهب إليه .

محمود على مكى

المحاضرات التى القيت فى دار المعهد

القيت فى ذلك العام فى دار المعهد سلسلة محاضرات عرضناها كلها عرضاً وافياً فى تقاريرنا الشهرية ، وفيما يلى بيان هذه المحاضرات ونبذة عن كل منها .

الأستاذ محمد عبد الله عنان :
مجاهد العامرى ، ٣٠ يناير ١٩٦١

تناول المحاضر شخصية أبى الجيش مجاهد العامرى ، وهو من أمراء الطوائف الذين تقاسموا حكم الأندلس الإسلامى بعد زوال الخلافة الأموية ، وكان مجاهد من موالي العامريين الذين أقاموا دولة المنصور ابن أبى عامر وابنيه من بعده ، فلما زالت الخلافة لجأ إلى مدينة دانية مع نفر من الموالى الصقالبة وانشأ هناك امارة صغيرة بحرية الطابع ، ومن دانية استطاع مجاهد أن يستولى على جزائر البليار ، وعبر إلى سردانية فاستولى عليها بعض الوقت وقام بينه وبين الجمهوريات الايطالية التجارية والبابوية صراع عنيف انتهى بهزيمته وضياع سردانية من يده ، بل اضطر إلي التخلى عن جزائر البليار ، والاقتصار على دانية ؛ وخلفه عليها إبنه عليّ اقبـال الدولة . وقد تولى الأستاذ المحاضر الرد على بحاثة الغرب الذين وصفوا مجاهدا العامرى بأنه قرصان وأثبث أنه كان اميراً مسلماً يجتهد فى الذياد عن بلاده وبسط سلطانها واعـلاء كلمة الاسلام فى الحوض الشرقى من البحر الأبيض المتوسط .

الأستاذ محمد عبد الله عنان :
الامتداد العربى الاسلامى فى العالم القديم ١٠ فبراير ١٩٦١

هذه هى المحاضرة الثانية التى ألقاها فى دار المعهد الأستاذ محمد عبد الله عنان اثناء رحلته العلمية فى اسبانيا خلال سنة ١٩٦١

تناول المحاضر هذه المرة موضوعاً عاماً يتصل بتاريخ الحضارة الإسلامية ، ومحور كلامه ان الاسلام انتشر عن طريق التوغل السلمى لا عن طريق الفتح وان حضارته فتحت له من البلاد فى العالم القديم ما يعادل أو يزيد على ما فتحت الجيوش الاسلامية ايام الفتوح الكبرى .

والعالم القديم هو آسيا وافريقية وأوروبا ، وقد بدأ المحاضر بالكلام عن ذلك الامتداد فى آسيا فذكر كيف وصلت دعوة الاسلام إلى الصين واندونيسيا ، وكيف كان الذين حملوا حضارتنا إلى هذه النواحى تجاراً مسالمين أو دعاة يدعون الناس بالحسنى ، وكيف استطاع اولئك التجار والدعاة إنشاء جماعات إسلامية فى الصين واندونيسيا والهند ، وكيف سادت الحضارة الاسلامية هذه النواحى ومدت رواق العالم الإسلامى على مساحات شاسعة لم يوفق غيرهم إلى مثلها رغم ما بذلوا من جهد .

ثم تحدث عن انتشار الإسلام فى افريقية ، ووجه اهتمامه إلى ما يسمى بافريقية السوداء ، فذكر امتداد الإسلام إلى غانة واقاليم النيجر ، وكيف انهم هم الذين كشفوا هذه النواحى ، لا الاوروبيون من امثال رينيه كاييه ، وقد عرف المسلمون كيف ينشؤن هناك جماعات متحضرة ودولا كبرى قامت على العدل والنظام ، وكيف ان قدم الاسلام رسخت فى هذه النواحى عن طريق الدعوى السلمية الهادئة والتوغل المتئد .

ثم انتقل إلى أوروبا ، فصور كيف أن المسلمين عبرو جبال البرت المعروفة بالبرانس وحكموا جنوب فرنسا ما يزيد على نصف قرن وأشار إلى آثارهم الحضارية هناك . وتحدث عن التيار الإسلامى الآخر عبر البحر الأبيض المتوسط ، فذكر كيف استولى المسلمون على جزائر البحر ، ووقف شيئاً عند استيلائهم على سردانية ومركزهم الذى أنشأوه فى فراكسينتم فى جنوب فرنسا ، وكيف قاموا بالتوسع من هذا المركز فوصلوا فى فرنسا إلى أبعد مما وصل إليه مسلمو الأندلس ، ووصلو فى سويسرا إلى بلدة سان جالن وتحدث عن أعمالهم فى شمالى إيطاليا وعن غزواتهم فى جنوبها ، وما كان بينهم وبين البابوية من صراع ، وختم حديثه عن هذه الناحية بالاشارة إلى آثارهم الحضارية الباقية هناك .

الأستاذ اميليو بيلاديث :
جاذبية الشرق ، ٣ فبراير ١٩٦١

كان الأستاذ اميليو بيلاديث إذ ذاك وكيـلا لادارة العلاقات الثقافية الخارجية بوزارة الخارجية الإسبانية ، وهو اليوم قنصل لاسبانيا فى هامبورج . وهو من الدبلوماسيين الأدباء الذين يستغلون وقت فراغهم فى القراءة والاطلاع والتأليف ، وإذا عملوا فى بلد درسوه واجتهدوا فى جمع المعلومات عن أهله وثقافته ومجتمعه وما إلى ذلك . وقد عمل السيد بيلاديث فى الشرق الأوسط سنوات طويلة ، وطاف بنواحيه من ايران إلى بيروت فى رحلات عديدة .

وهذه المحاضرة خلاصة لانطباعاته عن السنوات التى قضاها فى الشرق ، وهى ملخص لكتاب خاص عن الموضوع كان يعده للنشر إذ ذاك ، وهى محاضرة أدبية فنية طريفة عرف المحاضر كيف يصور فيها ذلك الشوق الذى يجذب الكثيرين من الغربين نحو الشرق وصورته الخيالية فى أذهانهم ، ثم التقاء الصورة الخيالية بالواقع عندما يجد الغربى نفسه فى الشرق وبين أهله ، وقد اهتم المحاضر بالناحية النفسية الفتية للموضوع .

ونظراً لقيمة هذه المحاضرة كعنصر من عناصر الدعاية للوطن العربى الاسلامى ، فقد طبعها المعهد فى كتيب خاص ووزعها فى نطاق واسع .

السيدة بلانكا تيرا فيرا :
الجمهورية العربية المتحدة ، أقدم وأحدث دولة فى العالم ، ٢ مارس ١٩٦١

السيدة بلانكا تيرا فيرا أدبية وصحفية من أورجواى ، وهى رحالة لا تكف عن جوب البلاد ومراسلة صحف بلادها أو تأليف كتب عن مشاهدتها .

ولهذه السيدة إعجاب عظيم ببلادنا : ماضيها وحاضرها ، وقد زارت مصر ورأت آثار الماضى ومعالم الحاضر وبناء المستقبل ، وكتبت فى الصحف مقالات تعد من أجمل ما نشر عن بلادنا ، وقد دعاها المعهد لتحدث جمهوره عن انطباعاتها عن ج.ع.م. فتحدثت فى أسلوب شاعرى جميل عن مصر التاريخ ومصر الحاضر

والمستقبل ، وربطت بين مجد مصر الماضى ومجدها الراهن وما ينظرها من أمجاد فى المستقبل ، ووقفت وقفة طويلة عند ميلاد الجمهورية العربية المتحدة وقيامها على أسس ثورة يوليو ١٩٥٢ الجيدة والمبادىء العليا التى تدعو إليها والمشروعات العظمى التى تسعى لتحقيقها لا فى بلادها فحسب بل فى العالم العربى كله ؛ وختمت المحاضرة بوصف لمشكلة فلسطين وعدوان الصهيونية عليها ، وقالت ان الضمير العالمى ينادى بضرورة عودة فلسطين إلى أهلها العرب .

الأستاذ أنطونيو الماجرو دياث :
الفن وأصول الشرق والغرب فيما قبل التاريخ ، ١٣ مارس ١٩٦١

الأستاذ أنطونيو الماجرو دياث من علماء تاريخ الفن النابهين فى اسبانيا ، وله نظريات بديعة مبتكرة أهمها أن مصر هى أصل حضارة الغرب ومهدها ، ولهذا فقد دعاه المعهد إلى إلقاء سلسلة من المحاضرات ليشرح نظريته تلك ومالها من آثار على التاريخ الحضارى العالمى .

وفى هذه المحاضرة شرح الأستاذ الماجرو دياث نظريته عن مصر أصل حضارة الغرب مستعيناً كما هى عادته بصور يعرضها بالفانوس السحرى ، وقد حلل العناصر الرئيسية للفن المصرى القديم وانتقالها إلى الشمال الإفريقى حيث قامت الحضارة القفصية على أسس مصرية ، ثم إلى اسبانيا حيث رست قواعد الفن على أصول نشأت على ضفاف النيل ، وختم المحاضرة بالإشارة إلى الأسس الروحية والنفسية التى قام عليها الفن المصرى القديم وكيف صور المصرى القديم هذه الأسس فى دقة فنية تدعو إلى التأمل والإعجاب .

الأستاذ أنطونيو الماجرو دياث :
مصر وما بين النهرين ، دراسة مقارنة للمظاهر الفنية فى كل منهما ، ٢١ مارس ١٩٦١

فى هذه المحاضرة اهتم المحاضر بإبراز الخصائص الأصلية للفن المصرى القديم ومقارنتها بمثيلتها فى الفنون البابلية والأشورية والإيرانية ، وأثبت عن طريق

النماذج المصورة الكثيرة التى يعرضها كيف أن فن مصر قام على أسس تختلف تمام الاختلاف عن الأسس التى قام عليها الفن فى تلك البلاد الأخرى ، فالفن المصرى القديم فن شفاف صريح يعتمد على الوضوح والخطوط المستقيمة وإبراز الإنسان فى صورة وقورة جليلة ، فى حين أن الفن فى تلك البلاد الأسيوية قام على أسس معقدة ملتوية تعتمد على الخطوط المنحنية والإشارة إلى الحيات والأفاعى وما إليها من المخلوقات ذات الطبائع الشريرة المخيفة ، وخلاصة محاضرته تلك هى أننا فى الواقع أمام حضارتين مختلفتين فى الشرق الأدنى : حضارة روحية نشأت على ضفاف النيل ثم ازدهرت فى بعض نواحى الغرب بعد ذلك ، وحضارة مادية نشأت فيما بين النهرين وازدهرت فى إيران القديمة وانتقلت عن طريق شعوب أسيوية قديمة إلى روما . والمحاضر يرى بهذا أن الحضارة الرومانية ليست حضارة غربية إلا بالقدر الذى قبست به من الإغريق والمصريين القدماء ، وهذا رأى جديد جرىء ولكن المحاضر يدلل عليه بأسانيد كثيرة معظمها مستق من الفن والآثار .

أنطونيو الماجرو دياث :
الشرق والغرب فى الحضارة الاسلامية والحضارة الأندلسية فى العصور الوسطى ، ٢٨ مارس ١٩٦١

هذه هى ثالثة المحاضرات من تلك السلسلة التى نظمناها لكى يعرض الأستاذ الماجرو دياث نظريته كاملة ويطبقها على مظاهر الفن الإسلامى عامة والأندلسى بصفة خاصة .

وخلاصة رأيه فى هذا الموضوع أن الفن الإسلامى الذى أنشأه العرب فى اسبانيا فن إسبانى أصيل يعتمد على الأصول المصرية القديمة التى انتقلت إلى اسبانيا وامتزجت بعناصر الفن الإيبيرى المحلى وانضاف إليها ما أتى به العرب من عناصر فنية من الشام ومصر وهما فى رأيه منطقة الحضارة المصرية القديمة فى الشرق الأدنى .

والمحاضر يرى أن الفن القوطى كان موجوداً فى أوربا قبل دخول المتبربرين إياها وسيطرتهم على وسطها وغربها ، وأن هذا الطراز القوطى نشأ عن الفن الإسبانى الذى هو مزاج من الفن المصرى القديم والحضارة الإيبيرية القديمة ،

وقد أثبت المحاضر ذلك بعرض كثير من نماذج العمارة والزخرفة المصرية من ناحية والقوطية من ناحية أخرى ودلل تدليلا قاطعاً على ألا علاقة بين الطراز القوطى والقوطيين أو الرومان .

وقال إن الفن الإسلامى الأندلسى هو الآخر فن غربى اختلطت به عناصر مصرية وشامية أتى بهـا المسلمون إلى اسبانيا . وإذن فالفن القوطى المسيحى والأندلسى الإسلامى إنمـا هما فرعان لشجرة واحدة أصلها فى مصر القديمة ، وأضاف إلى ذلك أن الفن الأندلسى لم يحتفظ إلا بشىء قليل من العناصر التى أتى بها العرب إلى اسبانيا ، وأنه تطور فى اسبانيا الإسلامية تطوراً مستقلا نابعاً العبقرية الإسلامية الإسبانية ، وجامع قرطبة على هذا إنما هو أثر معمارى إسبانى صرف ، وهو رأى غريب ، ولكنه جدير بالدراسة ، لأنه يتعارض مع كل ما درسناه وعرفناه إلى الآن عن أصول الفن الإسلامى الأندلسى .

واستطرد المحـاضر فى التدليل على سلامة رأيه بالقول بأنه ما دامت أصول الفنين القوطى والأندلسى واحدة وروحهما واحدة فقد كان من الطبيعى أن يلتقيا ويمتزجا وأن يخرج منهما طراز إسبانى موحد يحمل خصائص معينة تميزه عن غيره من طرز الفن ، وذلك هو الفن المدجنى الذى يتجلى بأجمل صوره فى حمراء غرناطة ، وعقد المحاضر مقارنة بين الفن النصرى أى الفن الغرناطى والفن المسيحى المعاصر له فى شمال اسبانيا فى ذلك الحين ، وقارن الأشكال والخطوط والزوايا والوحدات الزخرفية ، وخرج ذلك بأن الفن المدجنى إنما هو مزاج من الفن القوطى والأندلسى الإسلامى وأنه كان طراز مشتركاً بين المسلمين والمسيحين .

الأستاذ محمد يونس:

طاغور ، حياته وفلسفته ، ١٧ مايو ١٩٦١

نظم المعهد هذه المحاضرة مشاركة منه فى احتفالات ذكرى طاغور التى اقيمت فى ذلك الشهر فى الهند وغيرها من البلاد . وقد كان السيد محمد يونس قائماً بأعمال سفارة الهند فى مدريد إذ ذاك .

تحدث المحاضر عن حياة طاغور بالتفصيل منذ مولده فى ٦ مايو ١٨٦١ إلى وفاته فى ٧ أغسطس ١٩٤١ واطال الكلام عن شعره وفلسفته وآرائه فى الفن والحياة ، ووقف طويلا عند مدرسته التى انشأها فى سانتينكتان والاهداف التى رمي إليها من وراء هذه المدرسة ، وأوجز أهم أعمال طاغور مثل الساد هانا وجتنجالى ، وذكر كيف تخطت شهرته حدود الهند حتى حصل على جائزة نوبل وأصبح من أعلام الادب والفكر فى أواخر القرن التاسع عشر واوائل القرن العشرين .

وبعد القاء المحاضرة قام بعرض فيلم عن حياة طاغور أعدته الحكومة الهندية لهذه المناسبة متكلماً باللغة الانجليزية ، ولا شك أن هذا الفيلم قد عرض فى القاهرة ناطقاً بالعربية ، وهو فى الواقع فيلم عظيم من كل ناحية فقد جمعوا كل ما استطاعوا جمعه من قطع الأفلام الأخبارية التى التقطت لطاغور فى حياته ، ثم صوروا البيئة التى نشأ فيها والبلاد التى زارها واتوا بقطع أفلام للحوادث الكبرى التى هزت كيان طاغور وكان لها أثر فى حياته ، مثل مذبحة امرتزار ، واضافوا قطعاً مثلوها عن صبوته وشبابه ، فجاء الفلم قطعة فنية جميلة ، تعطى فكرة كاملة واضحة عن حياة ذلك الشاعر الكبير وأعماله .

أنطونيو الماجرو دياث :
بيروجيتى بين الشرق والغرب ، ٢٠ ديسمبر ١٩٦١

رأى المعهد أن ينظم لنفس الأستاذ سلسلة جديدة من المحاضرات ليتم فيها شرح نظريته المتشعبة للنواحى التى عرضنا بعض حقائقها فيما سبق .

وقد بدأ هذه السلسلة بالكلام عن المثال الاسبانى أنطونيو بيروجيتى تلميذ ميكلانجلو وأول الكبار من مثالى اسبانيا فى العصور الحديثة .

والمعتقد أن بيروجيتى فنان غربى خالص ، وأن فنه كله نابع من إيطاليا وأستاذه ميكلانجلو ، ولكن المحاضر لا يرى ذلك ، فإن ميكلانجلو يمثل مرحلة

من مراحل الفن الغربى النابع من أصول شرقية بابلية واشورية وايرانية ، وقد تأثر به أنطونيو بيروجيتى فى إيطاليا ، ولكنه لم يكد يعود إلى اسبانيا حتى تأثر بالطابع الفنى الاسبانى النابع من أصول مصرية وإيبيرية وعربية فجاءت تماثيله ومجموعاته النحفية مختلفة كل الاختلاف عن تماثيل عصر النهضة الايطالية ومجموعاتها النحتية ، ومن هنا فنحن نتبين عند بيروجيتى العناية بالروح والنفس ومشاعرها ، فأشخاص التماثيل عنده تنظر إلى السماء أو إلى اللانهاية ، وتعبيرات الوجوه تصور الاتجـاه إلى الله والشوق إليه ، والخطوط مستقيمة والزخرفة والانحاءات قليلة ، وقد ضحى بيروجيتى بكل أصول الزخرفة الايطالية فى سبيل الوصول إلى التعبير القوى الصريح مهما كان قبيحاً ، وأشار المحاضر في أثناء ذلك إلى ما يعرف فى الفن الاسباني بخاصية القبح ، وهو قبح يلاحظ عند الجريكو ومن جاء بعده حتى بيكاسو ، وهو ليس قبحاً منفراً وإنما هو واقعية وتعبير صادق عن حقيقة الحياة ، ومشاهد الحياة فيها الجميل وفيها القبيح .

محاضرات أخرى ألقيت خارج المعهد ومقالات فى الصحف الاسبانية

العلاقات الثقافية بين الجمهورية العربية المتحدة وإسبانيا

مقال نشر فى جريدة دومنجو فى عدد ٢٠ فبراير ١٩٦١ .

مشروع لانقاذ آثار النوبة

محاضرة ألقاها المهندس الايطالى بيرو جازولا عن مشروعه لانقاذ معبدى أبى سمبل ، مساء الخميس ٢٧ ابريل ١٩٦١ فى قاعة المحاضرات الكبرى فى دار المجلس الأعلى للابحاث العلمية فى مدريد .

المسيحية فى مصر

محاضرات ألقاها الدكتور حسين مؤنس فى مدرسة الآباء الأوغسطينيين فى مدريد ، فى ٢٥ ديسمبر ١٩٦١

كتب ومطبوعات

— فى أوائل هذه السنة ظهر المجلدان السابع والثامن من صحيفة المعهد عن سنتى ١٩٥٩ و ١٩٦٠

— ونشر المعهد كتاب الجمهورية العربية المتحدة للدكتور حسين مؤنس .

— ونشر نص محاضرة السيد إميليو بيلاديث الآنفة الذكر عن جاذبية الشرق .

— وظهر كتاب الوثائق الغرناطية ضمن سلسلة مطبوعات المعهد من تأليف الأستاذ سيكو دى لوثينا .

احتفالات الذكرى الألفية لوفاة عبد الرحمن الناصر

يعتبر عبد الرحمن الناصر أعظم من حكم الأندلس الإسلامى من الأمراء والخلفاء ، وهو دون شك من أعاظم حكام العرب والاسلام على الاطلاق . وصفاته الشخصية النادرة وخصال الحاكم المجيد التى اتصف بها ، ثم جلال العمل الذى قام به ، كل هذه الخصال تجعله أعظم حاكم عرفته اسبانيا فى تاريخها الطويل وأعظم حكام أوروبا فى العصور الوسطى هذا إلى مكانه الجليل فى تاريخ الاسلام .

وقد كان هذا المعهد قد سعى فى تنبيه السلطات الاسبانية إلى ضرورة الاحتفال بهذه الذكرى ، وعند ما أقمنا أسبوع قرطبة سنة ١٩٥٩ تحدثنا مع المسئولين فى قرطبة فى ذلك ، فاستجابوا ولكنهم شاءوا أن ينفردوا بالاحتفال وأن نكون نحن وبقية العرب والمسلمين مدعوين فحسب ، ولم نر مانعاً فى ذلك فإن المهم عندنا أن يحتفل بهذه الذكرى الخالدة ، بل ان انفرادهم بالاحتفال أوقع وأبعد مغزى ، وقد قمنا نحن بنصيبنا من الاحتفال بهذه الذكرى فى معهدنا كما سنرى .

اشتركت فى إقامة هذه الاحتفالات ثلاث هيئات هى : بلدية قرطبة والمجمع العلمى فى قرطبة وإدارة العلاقات الثقافية بوزارة الخارجية الاسبانية . وتقرر نظام الاحتفالات بصفة نهـائية فى تلك الادارة ، ويتألف البرنامج من محاضرات وزيارات وحفلات وولائم واستقبالات ، وقد قامت وزارة الخارجية الاسبانية بدعوة سفراء الدول العربية والاسلامية وبعض رجال تلك السفارات للمشاركة فى الحفل ودعت معهد الدراسات الاسلامية كذلك . ولم تتحمل الجهة الداعية أى نفقات سواء فى السفر أو الاقامة ، وما أعدته للمدعوين من زيارات ومحاضرات فيه كفاية .

وقد استجاب للدعوة السادة سفراء الجمهورية العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية والقائمين بأعمال سفارات العراق وتونس ولبنان والباكستان ومدير معهد الدراسات الاسلامية ووكيله والسيد المستشار الصحفى فى السفارة ، وفيما يلى برنامج الاحتفالات وما تم فى كل جزء من أجزائه .

يوم السبت ١٤ اكتوبر ١٩٦١

الساعة الحادية عشرة صباحاً — زيارة المسجد الجامع

اجتمع فى الموعد المحدد السادة سفراء الدول العربية والاسلامية وممثليها ونفر كبير من أكابر أهل قرطبة والمشتغلين بالعلم فيهـا ، وقام بمهمة الدليل الأستاذ رافائيل كاستيخون رئيس المجمع العلمى فى قرطبة ، وهو من أجلاء الأساتذة والباحثين ، وهو كذلك من اعلم الناس بتاريخ قرطبة وآثارها ، وله مؤلفات وأبحاث عظيمة معروفة ، وقد شارك فى أسبوع قرطبة الذى أقمناه سنة ١٩٦٠ بمحاضرتين ونشرت له صحيفة المعهد بحثاً طيباً سنة ١٩٥٦ ، وقام بترجمة كلام الأستاذ كاستيخون إلى العربية السيد الدكتور محمود على مكى .

وقد زرنا المسجد الجامع قبل ذلك مرات كثيرة ولكننا هذه المرة أفدنا كثيراً من شروح الأستاذ كاستيخون فقد حرص على أن ينبه على كل المميزات المعمارية التى يمتاز بها هذا المسجد العظيم . ودامت الزيارة أكثر من ساعتين وقد كان المعهد قد أعد قبل الاحتفال وبناء على طلب السيد السفير الاستاذ أحمد أنور مذكرتين بالعربية

إحداهما عن عبد الرحمن الناصر أعدها الدكتور محمود مكي والثانية عن المسجد الجامع أعدها الدكتور حسين مؤنس ، أما مذكرة الدكتور مكي فتشمل حياة عبد الرحمن الناصر وأعماله فى حين أورد الدكتور مؤنس ما يهم العربى معرفته عن تاريخ المسجد الجـامع ، وقد وزعت المذكرتان على السادة العرب الذين شاركوا فى هذا الاحتفال .

الساعة الواحدة بعد الظهر — إزاحة الستار عن عمود تذكارى لعبد الرحمن الناصر

أقيم هذا العمود خارج المسجد عند قاعدة مئذنته التى أصبحت اليوم برجاً للنواقيس ، وهو عمود رخامى صغير طوله متربن ، وأصله من أعمدة المسجد القديمة ، لأنهم عند ما حولوا المسجد إلى كنيسة بعد سقوط قرطبة فى أيديهم سنة ١٢٣٦ ميلادية أزالوا كثيراً من الأعمدة عن مواضعها واستعملوا بعضها فى أغراض أخرى ، وبقى بعضها فى صحن الجامع أو خارجه ، ويرى الإنسان إلى الآن اثنين منها قائمة عند مدخل برج الأجراس .

وقد أتوا بعمود من تلك العمد القديمة ونصبوه تحت برج الأجراس وكتبوا عليه بالاسبانية عبارة تمجيد لذكرى الخليفة القرطبى العظيم عبد الرحمن الناصر ، وقد ترجمنا هذه العبارة فى المعهد وكتبها الدكتور محمود مكى بخط عربى جميل وأرسلناها إليهم قبل الاحتفالات فنقشوها على العمود .

وكان حفل إزاحة الستار عن ذلك العمود حفلا بسيطاً لم يكن فيه خطب أو كلمات ، وإنما اجتمعنا وتولى السيد رافائيل كاستيخون إزاحة ستار صغير كانوا قد وضعوه فوق العمود .

الساعة السابعة بعد الظهر — جلسة علمية كبرى فى قاعة الليثيو فى نادى الصداقة

نادى الصداقـة فى قرطبة Círculo de la Amistad دار كبيرة تستطيع أن نصفها بأنهـا قصر ثقافة فى مصطلحنا ، وفى كل بلد إسبانى مبنى من هذا الطراز ينشئه التجار وأصحاب المصانع ورجال العلم فى البلد ليجتمعوا فيه ويقيموا

حفلاتهم ومحاضراتهم ومعارضهم الفنية وما إلى ذلك ، وهذه النوادى تضم قاعات كبيرة للاجتماعات والمحاضرات الكبيرة والصغيرة ، هذا إلى قاعات للمعارض ، وفى نادى قرطبة قاعات للدروس ، لأن النوادى تنظم دروساً فى اللغات الانجليزية والفرنسية والايطالية والألمانية والعربية أيضاً ، ويقوم بتدريس هذه الأخيرة حالياً أستاذ لبنانى كان يعمل قبل ذلك فى منطقة الحماية الاسبانية فى المغرب ، وبعد استقلال المغرب انتقل إلى قرطبة واستقر بها مزاولا تدريس اللغة العربية وهو الأستاذ اللبابيدى ، وقد عرفناه أثناء الزيارة القصيرة التى قام بها السيد الأستاذ أحمد نجيب هاشم ووفد الجمهورية العربية المتحدة فى مؤتمر اللجنة الثقافية للدول الافريقية فى شهر يوليو الماضى .

وقد أقيم الحفل الاكاديمى فى قاعة المحاضرات الكبرى فى نادى الصداقة وكان البرنامج يتكون من تقديم يقوم به السيد ميجيل رويث موراليس مدير الإدارة الثقافية بوزارة الخارجية الإسبانية ثم محاضرة كبيرة عن عبد الرحمن الناصر يلقيها الاستاذ رفائيل كاستيخون ، وقد رغب مدير المعهد فى أن يلقى كلمة تعريف وتقدير قصيرة فقالوا أن البرنامج مقرر من مدريد ولا يمكن التعديل فيه ولكنهم سمحوا بأن يلقى كلمته فى حفل خاص يقام فى مساء اليوم التالى فى نفس نادى الصداقة ولكن فى قاعة أصغر ، وقد وافقنا على ذلك وقررنا أن نعرض فى تلك المناسبة فيلمين من أفلام الدعاية لبلادنا كان السيد المستشار الصحفى قد أحضرهما معه .

وتناول الأستاذ رفائيل كاستيخون حياة عبد الرحمن الناصر بتوسع شامل فى محاضراته تلك ، فتكلم عن تاريخه وأعماله وخصال الحاكم العظيم التى اجتمعت فيه والخدمات الجليلة التى أداها للتاريخ الإسلامى عامة ولتاريخ اسبانيا العام بصفة خاصة ، ودامت محاضرته أكثر من ساعة ونصف وكانت فى الواقع فيضاً من المعلومات والملاحظات القيمة عن خليفتنا العظيم . وقد ألقاها السيد رافائيل كاستيخون ببلاغته المعروفة ، فكانت خير تصوير وتكريم وتعريف بعبد الرحمن الناصر ونواحى عظمته .

الساعة الحادية عشرة مساء — زيارة لشوارع قرطبة القديمة ثم حفل للموسيقى الشعبية الاسبانية فى مسرح شعبى صغير أعدوه لهذا الغرض يسمى « الثوكو » أى السوق

وقد رافقنا فى هذه الزيارة السيد مدير السياحة فى قرطبة والسيد فيكتور اسكريبانو أوتيلاى المهندس المعمارى القائم بأعمال الترميم والمحافظة الخاصة بالأحياء السياحية من قرطبة .

والأحياء السياحية فى قرطبة تقع غربى الجامع وجنوبه ، وهى مجموعة من الشوارع الصغيرة التى تذكرنا بحى خان الخليلى عندنا ، وقد لجأوا فى المحافظة عليها وإعطائها الرونق السياحى إلى طريقة شرحها لنا المهندس فيكتور اسكريبانو كما يلى : إن مبانى هذه الشوارع كلها ملك الناس ، وليس من الصالح نزع ملكيتها واعتبارها مرافق عامـــة ، فذلك يتكلف نفقات كثيرة ويخلى الشارع من الحياة التى لا بد منها حتى تظل الأحياء عامرة بالناس والحياة . وجمعاً للأمرين اتفقت البلدية مع السكان على إدخال ما تريد من تعديلات وإصلاحات وتحويرات على المبانى على نفقة البلدية على أن يقوم أصحاب البيوت بالمحافظة على هيئتها ورونقها ورعايتها ، فتجد الشارع الصغير مرمم مجدد على أحسن وجه ومبيض بالجير الأبيض على طريقة الأندلسيين ، وقد أضاف المهندس شبابيك وأبواباً من الحديد المشغول ، وأنشأ بلكونات أندلسية تاريخية الطراز ووضع اصص الأزهار على النوافذ والحوائط وعند بعض الزوايا وضع أعمدة رخامية صغيرة ، وأضفى على ذلك إنارة لطيفة تصدر عن مصابيح عربية الطراز ، فيبدو الشارع وكأنه منظر مسرحى جميل من قماش وخشب وهو فى الواقع حجارة ومبانى يعيش فيها الناس . وهؤلاء الناس مسئولون عن المحافظة على ذلك كله ورعايته . وعقد الاتفاق مع أصحاب الأملاك ينص على أن التعديلات والاضافات تصبح ملكهم ولكنهم مسئولون عن المحافظة عليها كما هى .

واختاروا مبنى قديمـــاً كان ملكاً للدولة فأنشأوا فيه مسرحاً صغيراً للفنون الشعبية تغنى وترقص فيه فرق معدة إعداداً خاصاً ، بحيث يستطيع السائح أن

يشهد الرقص الاسبانى ويسمع الغناء فى إطار محترم دون أن يلجأ إلى الملاهى وما يماثلها . وهذا المسرح يسمى الثوكو وهو لفظ إسبانى مأخوذ من السوق العربية .

وهذا فى رأينا هو العمل السياحى المفيد . فإن أعظم دعاية سياحية هو السائح نفسه ، والرجل الذى يزور قرطبة مثلا ويرى ذلك كله فيها يحدث أصحابه بعد عودته بما رأى ويحفزهم على السفر ، فتتضاعف أعداد السائحين سنة بعد سنة ، وليس هناك بلد عرف كيف ينشط السياحة فى بلاده عن طريق تيسير الأمر على السائحين وتقديم المعاونات والتيسيرات لهم مثل اسبانيا . وهى لا تعتمد على المكاتب السياحية فى الخارج ربع اعتمادها على الجهد الداخلى لراحة السائحين ، وتقوم وكالة الوزارة للسياحة فى وزارة الاعلام الاسبانية بجهد عظيم فى هذا السبيل ، وخاصة فى السنوات الأخيرة التى وصل فيها النشاط السياحى إلى أقصاه .

يوم الأحد ١٥ اكتوبر ١٩٦١

الساعة الحادية عشرة صباحاً — معرض خيول فى ساحة قصر الملوك الكاثوليكيين

تهتم بتربية الخيول فى اسبانيا وزارة الزراعة ، ونفر من كبار الملاك يربونها للمتاجرة فيها وعن هواية شخصية ، ولديهم لهذا كل صنف من أصناف الخيول العربية والانجليزية والاسترالية والمخلطة سواء للركوب والسباق أو لجر العربات ، وقد رأينا نماذج طيبة من هذه كلها ، بعضها عربية أصيلة وبعضها الآخر مهيأ لجر عربات الركوب التى كانت معروفة حتى استعمال السيارات ، ولا زال نفر من الأغنياء يحتفظ بنماذج جميلة جداً من هذه العربات .

حفل تذكارى فى قاعة السفراء فى مدينة الزهراء

أقيم هذا الحفل فى الساعة الرابعة بعد ظهر ذلك اليوم . ومدينة الزهراء

أنشأها عبد الرحمن وأتمها ابنه الحكم المستنصر لتكون مقراً للخليفة ورجال دولته وحرسه ، وهى مجموعة من المبانى أشبه بقصور فرساى . وقد أنشأها الناصر فى سفح جبل قرطبة المسمى جبل العروس الذى يقع شمالها الغربى على مساحة واسعة ، ومبانيها فى سفح الجبل وعلى لحفه وقد ساق لها المـاء فى قنوات وأنابيب من أعلى الجبل على نظام هندسى عظيم .

وقد تهدمت هذه المدينة وزالت من الوجود تقريباً أثناء الفتنة الكبرى التى عمت الأندلس وأزالت الخلافة خلال النصف الأول من القرن الخامس الهجرى/الحادى عشر الميلادى ولم يبق منها إلا أنقاض اختفت مع الزمن .

وقد عنيت الهيئات العلمية والأثرية فى اسبانيا بالبحث عن هذه المدينة من سنة ١٩١٠ ، وفى سنة ١٩٢٠ نشر المهندس القائم بالترميم بلاسكث بوسكو نتيجة تلك الأعمـال وهى العثور على تخطيط البلد القديم ومواضع الأبنية فيه وكذلك على عدد كبير من الأعمدة والآنية وقطع الفخار وقد حفظ ذلك كله فى متحف قرطبة للآثار .

ثم واصلوا العمل تحت إشراف ثلاثة من أكابر المعماريين المعروفين فى ميدان العمارة الإسلامية وهم الأستاذ المهندس فيليكس هرنانذث والأستاذ رافائيل كاستيخون والأستاذ أوكانيا خيمينث وتمكنوا بعد التنقيب والحفر من العثور على مجموعة كبرى من الأعمدة وحجارة البواكى والأرضية وأنابيب المياه والحجارة التى تضم نقوشاً وكتابات .

ثم استخرجوا من الكتب كل ما فيها من الاشارات عن عمـــارة المدينة وهندستها ، وعلى أساس ما جمعوه من المعلومات والمخلفات بدأوا يعيدون بناء بعض أجزاء المدينة ، فبنوا قصر الاستقبال الكبير الذى أنشأه الناصر ليستقبل فيه الملوك والسفراء وكبار الضيوف ، وهى قاعة كبرى تتكون من بهو واسع تقوم على كل من جانبيه ثلاثة أقواس تقوم على أعمدة رخامية من طراز الخلافة الأندلسية ، أى من ذلك الطراز القوى الجليل الذى يؤثر فى النفس بفخامته وبساطة خطوطه وحدها ، وفى الصدر ثلاثة أقواس أخرى من ذلك الطراز ، وخلف الأقواس يميناً وشمالا دهليزان عريضان . وكان المفروض أن كرسى

الخليفة يوضع تحت القوس الأوسط فى الصدر وعلى يمينه ويساره كراسى ولى العهد والأمراء وكبار رجال الدولة ويقف بقيتهم صفين بحذاء الأقواس الجانبية . وفى الدهليزين يقف الحرس فى ملابس الاستقبال وبأكمل السلاح ويستمر صفا الجنود خارج القاعة إلى مسافة طويلة ، بحيث يمر الضيف بين الصفين من بعيد ويسير حتى يصل إلى باب القاعة فيحيى الخليفة ثم يتقدم فيحيى مرة أخرى حتى إذا وصل إلى الخليفة حيى مرة ثالثة ووقف ليلقى كلمة تحية ثم يسلم رسالته إذا كان سفيراً أو يأخذ مكانه إلى جانب الخليفة إذا كان ملكاً أو أميراً . وقد وصف مؤرخونا هذه الاستقبالات أكمـل وصف وأحسنه . وفى الجزء الذى وجدناه من ابن حيان وصف رائع للاستقبالات من هذا الطراز يستغرق الواحد منها بضع ساعات .

لهذا كان اختياراً موفقاً من منظمى احتفالات الذكرى أن يقيموا حفلا ومحاضرة فى تلك القاعة ، ففرشوا أرض القاعة ببسط تعمدوا أن تكون قريبة من طراز الخلافة ووضعوا منضدة فى الصدر جلس إليها عمدة قرطبة والمدير العام للعلاقات الثقافية ونفر من كبار رجال قرطبة بينهم المهندس العلامة فيليكس هرناندث والأستاذ رفائيل كاستيخون وجلس الضيوف يتقدمهم السيد سفير الجمهورية العربية المتحدة وبقية السفراء إلى جانبى القاعة .

وبدأ الحديث عمدة قرطبة السنيور كروث كوندى وهو من أوسع عمد اسبانيا ثقافة وأكثرهم طموحاً ونشاطاً ، فتحدث عن تلك المناسبة الطيبة ومعناها بالنسبة لتاريخ اسبانيا وللعلاقات بين العرب واسبانيا ، ورحب بالسادة سفراء العرب والمسلمين وبقية الحاضرين وشكرهم على الحضور والمشاركة فى الاحتفالات ، ثم قدم الأستاذ رافائيل كاستيخون ليلقى محاضرة عن عبد الرحمن الناصر ومدينة الزهراء .

وقد كانت تلك المحاضرة الثانية لذلك الأستاذ الجليل من ذلك المستوى العلمى الذى امتازت به محاضرته الأولى ، وقد أفاض الكلام عن مدينة الزهراء وتاريخها وعمارتها وما جرى فيها من الحوادث التاريخية ، وشبهها بقصور فرساى التى أنشأها لويس الرابع عشر وقصور سان سوسى التى أنشأها فردريك الأكبر ،

ثم حكى كيف اضمحل أمر هذه المدينة حتى تلاشت من الوجود وكيف نقب الأثريون الإسبان عن آثارها وبعثوها إلى الحياة من جديد .

وبعد ذلك قدموا عرضاً من الغناء والرقص الفولكلورى الإسبانى .

وإلى جانب قصر الاستقبال استطاعوا أن يعيدوا إنشاء بعض دور الحرب ومساكن الموكلين بشئون المدينة وخططوا ميدان العرض العسكرى تخطيطاً دقيقاً على نحو ما كان أيام الخلافة . والعمل جار على قدم وساق فقد عثروا على مقدار عظيم من القطع الأثرية الأخرى وهم يدرسونها ويعدونها لإقامة أبنية جديدة .

وفى الساعة السابعة مساء وفى إحدى قاعات نادى الصداقة ألقى الدكتور حسين مؤنس حديثاً عن عبد الرحمن الناصر وفضله على التاريخ الإسبانى كله وبين كيف كان أعظم حاكم عرفته أوروبا فى العصور الوسطى وكيف أنه يمتاز كثيراً عن شرلمان الذى لم يكن يعرف القراءة والكتابة ولم يكن إلا محارباً قضى عمره كله فى فتوح فى ألمانيا وبقية نواحي أوروبا ، وكيف أنه أعظم بكثير من كارلوس الخامس المعروف بشرلكان الذى كان إمبراطوراً على الدولة الرومانية المقدسة واسبانيا وممتلكاتها ، ولكنه لم يكن إسبانياً ولم يعرف الإسبانية فى حين أن عبد الرحمن الناصر إلى جانب عروبته الصافية كان معتزاً بوطنه اسبانيا يتكلم لغتها بطلاقة ويعمل على توحيد رقعتها ورفعة شأنها .

وبعد المحاضرة قدم الأستاذ عبد الحميد عوض المستشار الصحفى بسفارتنا فى مدريد فيلمين من أفلام الدعاية عن بلادنا ووزع قدراً كبيراً من المطبوعات والنشرات .

وفى الساعة العاشرة مساء أقام عمدة قرطبة عشاء للسادة المدعوين جميعاً فى قاعة الفسيفساء فى قصر الملوك الكاثوليكيين وهو المبنى المواجه للجامع وقد أقيم على آثار قصر خلفاء بنى أمية فى قرطبة .

وبهذا انتهت احتفالات هذه المناسبة الكريمة ، كانت قصيرة فى مداها ولكنها عظيمة فى مغزاها فقد أحيت فى الأذهان ذكرى ذلك الخليفة العربى العظيم وما كان لحضارتنا فى إسبانيا من ازدهار عظيم .

وتقديراً لما قام به عمدة قرطبة من جهود فى ذلك السبيل رأى السادة سفراء البلاد العربية والإسلامية الذين شاركوا فى الاحتفالات أن يقدموا إليه هدية تذكارية فى صورة صينية فضية نقشت عليها بالعربية والاسبانية عبارة شكر وتقدير .

واشترك المعهد فى هذه الاحتفـالات باقامة حفل فى داره مساء الاثنين ٣٠ أكتوبر ١٩٦١ ، وفى ذلك الحفل ألقى الدكتور حسين مؤنس محاضرة عن «عبد الرحمن الناصر فى الاطار العام لتاريخ اسبانيا» وقد نشرنا نص هذه المحاضرة فى القسم الافرنجى من هذا المجلد ، وملحق بالعربية فى نهاية القسم العربى .

تقرير عن المخطوطات العربية فى المغرب

قام الدكتور محمود على مكى فى المدة من ١٤ يوليو إلى ٣٠ يوليو ١٩٦١ برحلة إلى المغرب لالقاء محاضرات بدعوة من الحكومة المغربية ، وانتهز هذه الفرصة لدراسة مجموعات المخطوطات المكتشفة فى المغرب خلال السنوات الأخيرة ، وكتب فى ذلك تقريراً نورد منه الفقرة الخاصة بالمخطوطات نظراً لأهميتها للدراسين والباحثين :

اقتصر عملى على فحص كتب المجموعات الثلاث الجديدة التى لم يتم طبع سجلها ، ولم يدخل فى ذلك فحص كتب الخزانة العامة التى صدرت فهرستها فى مجلدين طبعا فى الرباط وقام على وضعها الاستاذان عبد الله الرجرجى وابراهيم الكتانى . أما هذه المجموعات الثلاث فهى الآتية :

١ — مجموعة عبد الحى الكتانى ، ويرمز إليها بحرف ك

٢ — مجموعة الجلاوى ، ويرمز إليها بحرف ج

٣ — مجموعة كتب الاوقاف والزوايا ويرمز بحرف ق

وقد تبين لى بعد تصفحى لكثير من كتب هذه المجموعات أنها على أعظم جانب من القيمة لا بالنسبة لتاريخ المغرب والأندلس فحسب بل وكذلك بالنسبة

لتاريخ الشرق العربى والإسلامى ومختلف نواحى حضارته وثقافته . بل فى وسعنا أن نقول إنه لا يمكن لباحث حول شئون المغرب والأندلس أن يستغنى عن الاطلاع على تلك المجموعات الجديدة التى تضيف كثيراً من المعلومات والأخبار القيمة إلى ما نعرفه من قبل .

وسأشير فيما يلى إلى بعض الكتب القيمة التى تعتبر من أقيم ما رأيته فى تلك المجموعات لا على سبيل الحصر وإنما من قبيل اعطاء أمثلة سريعة قليلة على قيمتها .

فى تفسير القرآن الكريم والعلوم القرآنية والحديث

— كتـاب المحرر الوجيز فى تفسير العزيز لعبد الحق بن عطية المحاربى الإشبيلى . وهو من أجل كتب التفسير التى ألفت بالأندلس ، ومنه نسخ عدة تحمل أرقام ٦٣٢ ك و ٢٠٢٩ ك و ٢٠٣٧ ك

— الناسخ والمنسوخ لابن العربى الإشبيلى ، تحت رقم ٢٠٢٤ ك

— عارضة الأحوذى على صحيح الترمذى لابن العربى الإشبيلى ، تحت رقم ١٨٠٠ ك

وابن العربى الإشبيلى هذا من أجل العلماء الأندلسيين فى القرن السادس الهجرى ، وله كتب كثيرة نشر بعضها فى بلاد المشرق ، وبقيت جملة منها مخطوطة بعد .

— التيسير لابى عمرو الدانى ، تحت رقم ٢٠١٢ ك

— طبقات القراء لابى عمرو الدانى ، تحت رقم ٥٧٢ ق

وهذان الكتابان لاحد كبار العلماء الأندلسيين ، توفى فى منتصف القرن الخامس الهجرى ، وكتبه فى قراءات القرآن ونقط المصاحف وغير ذلك من العلوم القرآنية تعتبر حججاً فى هذه النواحى ، وقد طبع منها كتاب الأحكام فى نقط المصاحف أخيراً .

في الفلسفة والالهيات

— كنز العلوم والدر المنظوم فى حدائق الشريعة ودقائق علم الطبيعة لابى عبد الله محمد بن أحمد بن تومرت الأندلسى ، تحت رقم ١٥٦٣ ك

وابن تومرت الأندلسى من مؤلفى القرن الرابع الهجرى (توفى سنة ٣٩١ هـ) فى فترة لا يعرف للأندلس فيه نشاط كبير فى ميدان الفلسفة ، ولعل كتابه هذا يغير ما ردده كل الباحثين من عدم رواج العلوم الفلسفية فى عهد الخلافة الأموية والدولة العامرية .

في الفرق والطوائف الإسلامية

— النصائح المنجية والفضائح المخزية فى الشيعة والخوارج والمرجية لابن حزم القرطبى ، تحت رقم ٩٩ ق ولسنا فى حاجة إلى بيان قيمة هذا الكتاب الذى ألفه الكاتب الأندلسى العبقرى ابن حزم صاحب المؤلفات الكثيرة فى مختلف نواحى المعارف الإسلامية .

في التصوف

— روضة التعريف بالحب الشريف للسان الدين بن الخطيب الوزير الغرناطى المشهور ، تحت رقم ٣٦٦٥ ك

وهو كتاب توجد منه نسخ متعددة ، وله قيمة عظيمة إذ أنه من أعظم الكتب الصوفية المؤلفة فى القرن الرابع عشر فى الغرب الإسلامى كله ، وقد حوكم ابن الخطيب من أجل هذا الكتاب وادعى عليه بعض اعدائه أن كتابه تضمن أشيـاء عدوها من الالحاد ، فحكموا بإعدامه .

في الفقه والنوازل والاحكام

— الاجوبة لابن رشد القرطبى ، تحت رقمى ٥٠ ق و ٨٧١ ك

والمؤلف هو ابن رشد الفيلسوف القرطبي المعروف ، وكتابه هذا أجوبة على أسئلة استفتى فيها ، ولمثل هذه الكتب قيمة عظمى فى اطلاعنا على الاحوال الاجتماعية والاقتصادية لبلاد الغرب الاسلامى وخصوصاً الأندلس فى هذه العصور .

— النوازل والاحكام لابى الاصبغ بن سهـل ، تحت أرقام ٥٥ ق ، ٣٧٠ ق ، ٨٣٨ ق

ويعتبر كل ما كتبه ابن سهل هذا (توفى فى منتصف القرن الخامس الهجرى) من أقيم الوثائق التى احتفظ لنا بها عن الأندلس فى هذا العصر ، وقد استفاد منها المستشرق ليفى بروفنسال فى المجلد الثالث من كتابه فى تاريخ الأندلس فيما كتبه عن النظم الادارية والاحوال الاجتماعية والاقتصادية بالأندلس خلال القرن الرابع الهجرى ، ولا شك فى أن هذا الكتاب المشار إليه من أهم ما يجب أن ينشر حتى نستطيع أن نحيط بهذه الفترة المجيده من تاريخنا العربى فى الأندلس .

— النهاية والتمام فى معرفة الوثائق والأحكام للمتيطى ، تحت رقم ٥١٣ ق

وهو كتاب مشهور له قيمته العظمى فى كل ما يتعلق بالتشريع الإسلامى فى المغرب والأندلس .

— مجموع فيه وثائق لابراهيم بن عبد الرحمن الغرناطى ، تحت رقم ٩٧٦ ق

وتعتبر الوثائق الغرناطية بصفة خاصة من أهم المصادر التاريخية لهذا العصر الذى كان آخر عصور الإسلام فى الأندلس إذ أن الأخبار التاريخية فيه نادرة ، وتدل على مجموعة الوثائق الغرناطية التى قام بنشرها معهد الدراسات الإسلامية فى مدريد أخيراً (بتحقيق الأستاذ سيكودى لوثينا) والتى سدت كثيراً من الفراغات والفجوات فى التاريخ الغرناطى لقلة المصادر التاريخية عنه .

— الجواهر المختارة فى نوازل غمارة ، تحت رقم ٦٦ ج

— الكافى لابن عبد البر النمرى القرطبي ، تحت رقم ٥٤٠ ك

وابن عبد البر المتوفى فى منتصف القرن الخامس الهجرى من أعظم الفقهاء والمحدثين الأندلسيين ، وكتبه التى نشرت مثل الاستيعاب وجامع بيان العلم

وفضله والانتقا وغيرها تعتبر من أعظم ما خلفه الأندلسيون فى هذا الميدان ، بل هى حجة كذلك لدى علماء المشرق .

— المورد الأعلى فى اختصار كتاب المحلى ، تحت رقم ٤٠ ق

فى الأدب

— ديوان أثير الدين أبى حيان الأندلسى الغرناطى ، تحت رقم ٦٩ ق

وأبو حيان المفسر اللغوى النحوى المشهور صاحب المؤلفات الكثيرة فى هذه المعارف ، وهو إلى جانب ذلك شاعر غنائى رقيق احتفظ المقرى لنا من شعره بما يدل على تقدمه فى هذا الفن ، ولا شك أن لديوانه هذا قيمته وشأنه .

— مجموع فيه ديوان عبد الكريم بن محمد القيسى الغرناطى ، تحت رقم ١٩٨ ق

وهو من شعراء القرن الخامس عشر ، فى فترة لا يكاد يعرف فى تاريخ غرناطة الأدبى خلالها شئ مذكور ، ثم ان هذا الشاعر كان قد أسره المسيحيون وظل سجيناً فى مدينة أبدة فترة طويلة ، وقد اتصل بوزراء غرناطة ورجالاتها فى عصره مما يجعل لديوانه قيمة تاريخية عظمى .

— ديوان ابن هانئ الأندلسى ، تحت رقم ١٣٤ ق

وهذا الديوان قد نشر من قبل أكثر من مرة إلا أن هذه النسخة المخطوطة الجديدة قد يكون لها قيمة خاصة .

— ديوان الأديبة عائشة الباعونية ، تحت رقم ٧٣٤ ق

ووجه قيمة هذا الديوان أنه يعطينا صورة عن الأدب النسائى فى المغرب .

— ديوان ابن سهل الاسرائيلى (ضمن مجموع يحتوى على جزء من سقط الزند لابى العلاء المعرى) ، تحت رقم ١٦٤ ق

وديوان ابن سهل الاسرائيلى قد نشر كذلك أكثر من مرة ، ولكن هذه النسخة المخطوطة الجديدة قد تضيف شيئاً إلى المطبوع .

— إيراد اللآل من انشاء الطوال لابن خاتمة ، تحت رقم ١٢٤٨ ج وابن خاتمـــة شاعر من المرية كان تلميذاً لابن الخطيب ، وله ديوان مخطوط فى الاسكوريال وقفت على تحقيقه الآنسة سوليداد خيبرت الإسبانية ، وله كتب أخرى كثيرة ، ولا شك فى قيمة مؤلفاته الأدبية فى اطلاعنا على جوانب من الأدب العربى فى غرناطة خلال القرن الرابع عشر الميلادى .

— الكتيبة الكامنة لابن الخطيب ، تحت رقم ٥٦ ج .

ومن هذا الكتاب نسخ أخرى ، وهو كتاب عظيم القيمة فى عرض صورة للأدب الغرناطى فى القرن الرابع عشر الميلادى .

— الذخيرة فى محاسن أهل الجزيرة لابن بسـام الشنترينى ، تحت رقم ١١٢ ق (القسمان الثالث والرابع) .

وكتاب الذخيرة أشهر من أن ندلل على قيمته وأهميته ، وقد نشر منه القسم الأول والنصف الاول من القسم الرابع . وما زال القسمان الثانى والثالث مخطوطين بعد ، وهذا المخطوط يضيف إلينا نسخة من القسم الثالث الذى لا تعرف منه إلا نسخ قليلة جداً .

— شرح قلائد العقيان لابن زاكور ، تحت رقم ١٤٩ ج

— غرر المعـانى لأبى الحجاج الشنتمرى لديوان الشعراء الستة ، تحت رقم ١٧١٧ ك

وأبو الحجاج الشنتمرى من أشهر العلماء الأندلسيين فى القرن الخامس الهجرى وشروحه المختلفة على دواوين الشعراء الجاهليين والإسلاميين من أكثر ما ألف فى العالم الإسلامى كله قيمة وجودة ، ويعتبر نشر كل تراث هذا الأديب الأندلسى من أجل الخدمات التى يمكن أن تقدم إلى تاريخنا الأدبى .

— قطب السرور فى وصف الأنبذة والخمور لابراهيم بن القاسم الرقيق ، تحت رقم ١٥٦ ق (الجزء الأول)

وهذا الكتاب من المجموعات الأدبية القيمة ، والجزء الأول الموجود فى خزانة الأوقات يكمله الجزء الثانى المحفوظ فى مكتبة الاسكوريال .

— التعازى والمراثى لمحمد بن يزيد المبرد ، تحت رقم ٢٢٦ ق

والمبرد صاحب كتاب الكامل من العلماء المشارقة المتقدمين ذوى الشهرة والمكانة (عاش فى أواخر القرن الثانى وأوائل الثالث الهجريين) ، ولكتبه كلها قيمة لا شك فيها .

— ارتشاف الضرب من لسان العرب لاثير الدين أبى حيان الغرناطى ، تحت رقم ٢٢١ ق

— تودد الجارية ، تحت رقم ٢٨٣٢ ك

وهذا المخطوط يتضمن القصة المعروفة التى توجد فى مجموعة « الف ليلة وليلة » ومن المعروف ما باشرته هذه القصة من نفوذ كبير على الأدب المسيحى الإسبانى فى العصور الوسطى .

— ديوان القاضى جمال الدين على بن محمد العنسى .

وهو ديوان كبير مكتوب بخط مشرقى جميل ، ويبدو أن مؤلفه كان من أهل اليمن .

كتاب فى طبقات الشعراء للنووى ، تحت رقم ١٥٢١ ك

— بهجة المجالس وأنس المجالس لأبى عمر بن عبد البر النمرى ، تحت رقم ١٧٢٣ ك

وهو من المجموعات الأدبية القيمة ومؤلفه هو ابن عبد البر الفقيه والمحدث الأندلسى المعروف .

— شرح توشيح ابن سهل الإسرائيلي لليفرنى ، تحت رقم ١٦٩٢ ك

وهو كتاب توجد منه بعض النسخ المخطوطة الأخرى ، ونشره قد يعين على تقديم مزيد من المعلومات الطيبة حول مسألة الموشحة التى كثرت أبحاث الأدباء حولها فى السنوات الأخيرة .

فى اللغة والنحو

— مختصر كتاب العين للخليل بن أحمد ، تأليف أبى بكر الزبيدى ، تحت ارقام ٦ ق ، ٤٠٤ ق والزبيدى من أشهر اللغويين والنحويين الأندلسيين

فى القرن الرابع الهجرى ، وكتبه من المراجع الأساسية فى هذا الميدان ، وقد نشر بعضها أخيراً ، أما مختصر العين المذكور هنا فانه من أحق الكتب اللغوية بالنشر ، ومنه نسخة أخرى فى المكتبة الوطنية بمدريد .

— المثلثات فى اللغة لابن السيد البطليوسى ، تحت رقم ٤٥ ق

— النكت فى تفسير كتاب سيبويه لابى الحجاج يوسف بن سليمان الشنتمرى ، تحت رقم ١٤٢ ق

— الدلائل لقاسم بن ثابت السرقسطى (أجزاء ١ و ٢ و ٣) ، تحت رقم ١٩٨ ق

وكتاب الدلائل هذا من خير ما ألف فى الأندلس فى القرن الرابع الهجرى ، وقد اعترف اللغوى الكبير أبو على القالى عند قدومه إلى الأندلس فى عهد عبد الرحمن الناصر أنه خير ما رآه فى الأندلس فى هذا الميدان ، وهو يعطينا فكرة واضحة عن تمثل الأندلسيين للثقافة المشرقية فى فترة مبكرة نسبياً .

— الفصوص لصاعد البغدادى اللغوى ، تحت رقم ١٦٦٨ ك

وهو الكتاب الذى ألفه هذا العالم البغدادى للمنصور بن أبى عامر فى أواخر القرن الرابع الهجرى ، وقد أثار هذا الكتاب اهتماماً عظيما بين الأندلسيين ومناقشات طويلة حول قيمته فهاجمه البعض ودافع عنه البعض الآخر ، وانتهى الأمر بالقائه فى نهر الوادى الكبير ، الا أنه من خير ما يصور لنا ثقافة الأندلس فى هذه الفترة ومدى نضجها على أية حال . وربما كان من المستحسن أن تقوم لجنة من علماء الشرق والغرب على طبعه وتحقيقه باعتباره من مظاهر العلاقات بين هذين الجناحين من العالم العربى فى ميدان الثقافة .

— فصل المقال فى شرح الأمثال لابى عبيد القاسم بن سلام ، تأليف أبى عبيد البكرى ، تحت رقم ١٥٨ ق

والبكرى هو الجغرافى اللغوى المشهور الذى نشرت بعض مؤلفاته ذات الصيت الطائر ، وفى كتابه هذا صورة لشروح الأندلسيين على كتب علماء المشرق .

— مجموع فيه نزهة البصائر والأبصار للقاضى ابن الحسن النبـاهى ، تحت رقمى ٣٢٨ ق و ١٩٨ ق

والنباهى تلميذ لابن الخطيب وزير غرناطة وكتابه هذا من الكتب الأدبية واللغوية التى تصور ثقافة الأندلس فى عصرها الإسلامى الأخير ، ومن هذا الكتاب نسخة فى مكتبة الاسكوريال .

في التاريخ والطبقـات

— أخبار مكة للأزرقى ، تحت رقم ٤٣ ق
— كتاب التاريخ لخليفة بن خياط ، رواية بقى بن مخلد القرطبى ، تحت رقم ١٩٩ ق
— كتاب مجهول المؤلف فى التاريخ الإسلامى العام ولا سيما تاريخ مصر حتى عصر الناصر قلاوون ، تحت رقم ٢٥٢ ق
— نسخة من إنباه الغمر عن أنباء العمر لابن حجر العسقلانى ، تحت رقم ١٥١ ق
— نسخة من المنهل الصافى والمستوفى بعد الوافى لابن تغرى بردى ، تحت رقم ٢٩٤٥ ك
— كتاب فى التاريخ العام يتناول آخره ملوك البربر وافريقية والأندلس ، مجهول المؤلف ، تحت رقم ٣٧٩ ج
— المفاخر السنية والمآثر الرضية فى سيرة جمال الدين حاكم الاسكندرية للحسن بن عتيق بن الحسن الاسكندرى ، تحت رقم ١٦٨ ق
— الخطط للمقريزى تحت رقمى ٧٦٧ ق و ٨١٩ ق

وهذه الكتب السالفة الذكر مما ألفه علماء مشارقة أو مما ألف فى موضوعات التاريخ الإسلامى المشرقى بصورة خاصة ، وبعض هذه الكتب توجد منها نسخ كثيرة فى المكتبات الشرقية ، الا أن وجود هذه النسخ المخطوطة فى المغرب قد يعين على طبع تلك الكتب على صورة أفضل ، ثم إنها تدل على أن البحث فى مكتبات المغرب يمكن أن يكشف عن وجود كتب تهم الدارس فى تاريخ الشرق وهى مع ذلك غير معروفة فى المكتبات المشرقية .

— الترجمان المعرب عن دول المشرق والمغرب لابى القاسم الزيانى ، تحت رقم ٢٢٣ ك

— أعمال الأعلام لابن الخطيب ، تحت رقم ١٦٣ ق

— الاكتفا لابن الكردبوس ، تحت رقم ٢٣٥٨ ك

وهذه الكتب ألفها مؤرخون مغاربة حول التاريخ الإسلامي العام فى المشرق والمغرب على طراز كتاب «العبر» لابن خلدون ، ولهذا فان لها قيمتها فى اعطائنا صورة لكتابة المغاربة عن تاريخ الشرق فضلا عن تاريخهم لبلادهم هم ، والكتاب الأول منها مثلا كتاب ضخم يحتاج لتضافر الجهود بين علماء المشرق والمغرب لنشره ، ونرى أنه من أفضل ما كتبه المؤرخون المغاربة فى الميدان ، أما الثانى (أعمال الأعلام) فهو كتاب نشرت بعض أجزائه (الخاص منها بالأندلس وبصقلية) ولكن باقيه ما زال مخطوطاً بعد ، وأما الثالث فان منه نسخة فى المجمع التاريخى الملكى بمدريد ونسخة أخرى غير كاملة فى المكتبة الوطنية بمدريد ، وقد استفاد منه بعض المستشرقين وترجموا بعض فصوله إلى لغات أجنبية ، ونرى أن نشره أمر لازم لدارس تاريخ المشرق والمغرب على السواء .

— أنساب العرب والعجم لابن عبد البر ، تحت رقم ١٤٣٧ ك

— الدرر فى المغازى والسير لابن عبد البر ، تحت رقم ١٤٤٧ ك

وهذان الكتابان الصغيران اللذان وضعهما ابن عبد البر الأندلسى لهما قيمتهما ، والأول رسالة موجزة نشرت من قبل بصورة غير مرضية ، أما الثانى فمنه نسخ مخطوطة أخرى ، وأهميته أنه من أول ما ألف الأندلسيون فى السيرة النبوية .

— الحلل السندسية فى الأخبـار التونسية لمحمد بن محمد بن الحاج الوزير الأندلسى ، تحت رقم ٢٢٦٦ ك

— اتحاف أهل الزمان بأخبار ملوك تونس وعهد الامان لابن أبى الضياف تحت رقمى ٢٢٦٧ ك و ٢٨١٤ ك

— الدرر والعقيان فى بيان شرف بنى زيان لابراهيم التنسى الاموى تحت رقم ٤٤٤ ق

— المسند الصحيح الحسن فى مآثرات مولانا أبى الحسن ، لابن مرزوق تحت رقم ١١١ ق

— فتوح افريقيا لعلاء الدين مغلطاى بن قليج الافريقى ، تحت رقم ٦٢٠ ج

وهذه الكتب التى سلف ذكرها تتناول جوانب مختلفة من تاريخ المغرب العربى ، وكلها فى حاجة ماسة إلى النشر إذ أن ما نشر حول التاريخ المغربى قليل بالنسبة إلى الانتاج الضخم الذى كتب فيه .

فى العلوم الاجتماعية والسياسية

— كامل الصناعة فى الفروسية والشجعان ، تحت رقم ٣٢ ق

— أنجم السياسة لابن عبد الله المالقى (قصيدة فى السياسة وادارة الحكم) تحت رقم ٣٧٧ ك

— بدائع السلك فى طبائع الملك لمحمد بن على بن الازرق (كتاب فى فلسفة التاريخ على غرار مقدمة ابن خلدون) ، تحت رقمى ٣٣٦٧ ك و ٦٤ ج

— كتاب فى السياسة لمحمد بن عبد الكريم المغيلى ، تحت رقم ١٣٦٩ ك

— تأليف فى الجهاد لابى عمر بن عبد البر ، تحت رقم ٣٣٧٠ ك

— عين الأدب والسياسة وزين الحسب والرياسة ، لعلى بن هذيل ، تحت رقم ٢٤٢٢ ك .

— الحيل فى الحروب وفتح المدائن وحفظ الدروب ، تحت رقم ٤٣ ج .

— الشهب اللامعة فى السياسة الناجعة لأبى القاسم ابن رضوان ، تحت رقمى ٩٢ ج و ٩٠٨ ج .

— العز والرفعة والمنافع للمجاهدين بالمدافع لابراهيم بن أحمد بن غانم بن محمد بن زكريا الأندلسى ، تحت رقم ٨٧ ج .

— كتاب فى فضل الجهاد لابن هذيل ، تحت رقم ١٣١ ج .

فى الجغرافيــة والرحلات

— المسالك والممالك لأبى عبيد البكرى ، تحت رقم ٤٨٨ ق .

— الروض المعطار فى خبر الأقطار لابن عبد المنعم الحميرى (الجزء الأول) ، تحت رقمى ٢٣٨ ق و ٢٣٩٥ ك .

وهذا الكتاب الأخير معجم جغرافى من الطراز الأول ، كتب على غرار معجم ياقوت الحموى متناولا للعالم الإسلامى جميعه ، وقد سبق أن استخرج المستشرق ليفى بروفنسال من هذا الكتاب المواد الخاصة بالأندلس فنشرها منفصلة فى القاهرة سنة ١٩٣٧ وأتبعه بترجمة فرنسية نشرت فى ليدن ، أما باقى مواد الكتاب مما يتناول المواضع الجغرافية فى المشرق وفى الشمال الإفريقى فإنه لا يزال بعد مخطوطاً ، ولو نشر فإنه سيقدم لنا من المعلومات الجغرافية القيمة ما قدمه لنا حول الأندلس ذلك الجزء الذى تم نشره منه بالفعل .

— تشحيذ الأذهان بسيرة بلاد المغرب والسودان للشيخ محمد بن عمر التونسى ، تحت رقم ٢٣٥٣ ك .

وهذا الكتاب من أطرف كتب الرحلات ومؤلفه تونسى كان على ما يبدو من قراءة الكتاب من التجار عاش خلال القرن التاسع عشر (توفى سنة ١٢٧٤ هـ) ، وقد جاب في رحلته تلك بلاد مصر والمغرب والسودان ووصل إلى أواسط افريقيا ، وفيه معلومات طيبة عن كل هذه البقاع ، وكتابه من الوثائق الممتعة عن أحداث هذه الفترة فضلا عن الصور الاجتماعية والاقتصادية التى يقدمها لنا هذا المؤلف الذى كان شاهد عيان لكل ما مر عليه من بلاد .

— كتاب فى الجغرافية لابن المجراد السلاوى ، تحت رقم ١٢٦٧ ج .

— كتاب فى الجغرافية مجهول المؤلف (ضمن مجموعة فيها كتاب الحلل الموشية فى الأخبار المراكشية) ، تحت رقم ٩٤٥ ج .

— تأليف فى الجغرافية مجهول المؤلف ، تحت رقم ٢٤٢٩ ك .

— كتاب فى الجغرافية مجهول المؤلف ، تحت رقم ١٠٥١ ق .

وهذه الكتب جميعها من أهم ما ألف فى الجغرافية العربية ولو أنها نشرت لأعانت على استكمال السلسلة الطويلة من الجغرافيين العرب الذين برزوا فى هذا الميدان والذين كانوا قادة التأليف فيه خلال العصور الوسطى .

— كتاب فى الجغرافية (مختصر نزهة المشتاق للادريسى) تحت رقم ٢٣٤٩ ك .

وهو تأليف له قيمته رغم كون نزهة المشتاق للادريسى قد نشرت أجزاء منها من قبل .

— معجم بأسماء البلدان ليحيى بن سعيد بن يحيى ، تحت رقم ٣٩٧ ك .

وهو كتاب على ما يبدو من خطه وأسلوبه حديث التأليف ، ويظهر أنه مسودة أصلية للمؤلف كتبها بخط يده ، ويتناول كتابه جغرافية مصر بوجه خاص وقد رتبت مواده على حروف المعجم ، والموجود من الكتاب قطعة ضخمة تبدأ بحرف التاء وأول مواده : تنيس ، الشيخ تمى ، التل ، تل راك ، تل حاوين ، تل بنى عمران ، ترسا الجيزة ، ترسا القليوبية . . . الخ ، وقد بدا لى من تصفح هذا الكتاب أنه وإن كان قد وصلنا ناقصاً فإنه من أجل ما كتب عن جغرافية القطر المصرى ومدنه وقراه ، وفيه وصف مفصل لكل موضع وتاريخ واف له وملاحظات قيمة فى ثنايا كل ذلك .

— رحلة العبدرى ، تحت رقم ٨١ ج .

تاج المفرق فى تحلية علماء المشرق (ضمن مجموع) ، للبلوى ، تحت رقم ٢٢٩١ ك ، ومنها نسختان أخريان تحت رقمى ٦٥ ج و ٧٨ ج .

وهذان الكتابان الأخيران من أدب الرحلات ، وهو جانب كبير الأهمية فى الجغرافية العربية ، ومن الكتاب الاول نسخ أخرى فى بعض المكتبات الاخرى (ومنهـا قسم فى مكتبة الاسكوريال) ، وأما الكتاب الثانى فكتبه المخطوطة كثيرة فى المغرب ، ومؤلفه هو البلوى المالقى .

فى الطب

— التيسير الجامع فى المداواة والتدبير لابن زهر الإشبيلى ، تحت رقم ١٥٩ ق .

وابن زهر من عائلة إشبيلية عريقة كان لأفرادها نبريز فى مختلف المعارف الإسلامية ومن أشهرهم الطبيب المشهور أبو مروان ابن زهر الذى عرف فى بلاد النصرانية باسم Avenzoar .

— كتاب في علم الطب لابن النفيس ، تحت رقم ٢٩٦ ك .

ومن هذا الكتاب نسخ أخرى كثيرة فى المكتبات العربية ، وربما كان نشر هذين الكتابين من خير ما يقدم من الخدمات للعلم العربى ومن الدلائل التى تثبت أن العرب شاركوا فى هذا الميدان مشاركة فعالة فى تقدم الطب وتطوره حتى بلغ ما هو الآن عليه .

فى علم الحيوان

— مناهج الفكر ومباهج العبر لمحمد بن ابراهيم الوطواط (المجلدان الثالث والرابع) ، تحت رقم ١١٥ ق .

— مجموع أوله كتاب فى الحيوان لابن عبد السلام ، تحت رقم ١٢٢٢ ك .

وهذان الكتابان يمكن أن يضافا إلى المكتبة العربية الفنية فى هذا الباب ، تلك المكتبة التى تبدأ بكتاب الحيوان للجاحظ وتنتهى بشهاب الدين النويرى فيما كتبه عن ذلك فى « نهاية الأرب » والدميرى فى كتابه عن « حياة الحيوان » .

فى الموسيقى

ما نشر من كتب الموسيقى العربية قليل جداً على الرغم من كثرة ما كتب العرب فيه ، ولعل من أول واجباتنا إزاء الموسيقى العربية اليوم وما نرجوه لها من تقدم ونضوج هو أن نهتم بدراسة موسيقانا العربية الأصيلة ، وذلك بنشر هذه الكتب التى ألفت فيها ، وليس تراثنا فى هذا الجانب قليلا على أية حال ، ومكتبات المغرب حافلة بأمثال هذه الكتب ، ونذكر من أمثلتها :

— الطرب الأندلسى ، لمؤلف مجهول ، تحت رقم ٨٩١ ج .
— مجموع فيه كتاب سفينة الملك ونفيسة الفلك فى الوسيقى ، تحت رقم ٨٩٩ ج .
— كناشة فى الطرب ، تحت رقم ٩١٥ ج .
— الطرب الأندلسى لداود الانطاكى ، تحت رقم ٨٨٨ ج .

فى الفلاحة

الذى نشر من كتب الفلاحة العربية قدر لا بأس به ، وقد اضطلع بالجانب الأكبر منه بعض العلماء المستشرقين وكثير من هذه الكتب نفدت الآن وأصبح الحصول عليها عسيراً بحيث تمس الحاجة إلى وضع مشروع واسع المدى يهدف إلى جمع ما تشتمل عليه المكتبة العربية من هذه الكتب وإعادة نشر المطبوع النافد منها ثم نشر ما زال مخطوطاً من المهم ، وقد كان للأندلسيين والمغاربة اهتمام عظيم بهذه الناحية ، ولا غرو فإن نظم الرى والزراعة والتقاويم الفلاحية والتفنن فى تنويع المحصولات الزراعية وتحسينها فى اسبانيا كل ذلك كان للعرب فيه فضل ظاهر لا ينكره أحد ولهذا فإن من أهم ما ينبغى أن نعتنى به هو توجيه مزيد من الاهتمام بأمثال هذه الكتب التى تدل على مدى ما بلغه العرب فى هذا الميدان الحضارى .

ولم يتسع الوقت لى لتتبع كثير من هذه الكتب التى أظن أن مكتبات المغرب المكتشفة حديثاً حافلة بها ويكفى أن أذكر من أمثلة هذه الكتب اثنين :
— زهر البستان ونزهة الأذهان لأبى عبد الله حمدون الإشبيلى ، تحت رقم ١٦٧٤ ك .
— كتاب فى أنواع المفارسات ، لأبى مدين الفاسى ، تحت رقم ١٧١٨ ك .

مخطوطات جامعة القرويين فى فاس

يبلغ عدد الكتب المخطوطة فى هذه الخزانة مما هو مسجل الآن ٣٠٥٧

مخطوطاً ، فضلا عن حوافظ تضم الخروم (الدشت) من الأوراق تبلغ ٩٠٠ مجموعة .

وقد قمت بفحص بعض ما اتسع له الوقت من المخطوطات المحفوظة هناك ومنها ما هو من أقيم الذخائر المعروفة فى المكتبة العربية على الاطلاق وأشير هنا إلى بعض هذه الكتب :

— السماء والعالم لاحمد بن ابان بن سيد القرطبى (المجلد الثالث) ، تحت رقم ٢٦٤٦/٤٠

ومؤلف هذا الكتاب عالم أندلسى عاش خلال القرن الرابع الهجرى فى بلاد الخليفة الاندلسى العالم الحكم المستنصر ولعله من أعظم العلماء الموسوعيين الذين كتبوا فى هذه الفترة المتقدمة إذ أن كتابه يتنـاول العالم كله « من الذرة إلى الفلك » .

— الفرق بين الحروف الخمسة فى اللغة لابن السيد البطليوسى ، تحت رقم ٥٣٨/٤٠

— المثلث فى اللغة لابن السيد البطليوسى ، تحت رقم ٥٣٨/٤٠ (يضمه والكتاب السابق مجموعة واحدة) . وقد أشرنا من قبل إلى بعض الكتب الاخرى المخطوطة لهذا العالم الأندلسى وإلى أهميتها .

— الفصوص لصاعد البغدادى ، تحت رقم ٥٨٧/٤٠ ، وقد أشرنا إلى نسخة أخرى من هذا الكتاب الجليل (فى المكتبة الكتانية تحت رقم ١٦٦٨ ك)

— مختصر كتـاب العين للزبيدى ، تحت رقم ٣٦٣/٨٠ ، ومنه نسخ أخرى أشرنا إليها (فى مكتبة خزانة الأوقاف تحت أرقام ٦ ق و ٢٨ ق و ٤٠٤ ق)

— قطعة من كتـاب المقتبس لابن حيان الأندلسي ، فى الخروم (أى أوراق الدشت) ، وابن حيان لا نبالغ إذ قلنا أنه أعظم مؤرخ انجبته الأندلس ، وكتبه هى جماع ما وصل إليه التاريخ فى الأندلس حتى عهده (القرن الخامس الهجرى) ، وهذه القطعة التى نشير إليها تبدأ بسنة ٢٣٣ ﻫ. فى أواخر أيام عبد الرحمن الأوسط بن الحكم بن هشام وتنتهى بسنة ٢٦٨ ﻫ. فى أيام الأمير محمد بن عبد الرحمن ، وأقوم بتحقيق هذا الجزء من الكتاب بالاشتراك مع السيد الدكتور حسين مؤنس .

— قطعة من ديوان ابن دراج القسطلى فى الخروم (اوراق الدشت) وهى أوراق متفرقة من ديوان هذا الشاعر الأندلسى الذائع الصيت الذى كان من شعراء المنصور بن ابن عامر الملازمين له ، وقد قام كاتب هذه السطور بنشر هذا الديوان فى دمشق سنة ١٩٦١ بعد أن تم العثور على نسخة أكمل من القطعة المشار إليها هنا فى إحدى الخزائن الخاصة فى المغرب » .

سلسلة من المحاضرات فى الجامعات الألمانية

كانت جمعية المستشرقين الألمـانية قد دعت الدكتور حسين مؤنس لالقاء سلسلة من المحاضرات والدروس فى خمس جامعات ألمانية ، وقد ألقيت المحاضرات فى جامعات هامبورج ومونستر وبون وتوبنجن على طلاب الدراسات الإسلامية بها . كذلك ألقى الدكتور مؤنس المحاضرة والدرس الخاصين بجامعة ايرلانجن بسبب وفاة الأستاذ يورج كريمر أستاذ الدراسات الاسلامية هناك . وهذا بيان المحاضرات والدروس :

فى جامعة هامبورج

درس على طلاب معهد الدراسات الاسلامية فى جامعة هامبورج عن مراجع السيرة النبوية الكريمة (صباح الأربعاء ١٧ نوفمبر ١٩٦١) .

محاضرة عامة فى مساء نفس اليوم عن قيام الاسلام فى مكة والظروف التى أحاطت به .

Die Entstegung des Islam in seiner mekkanischen Umwelt

وقد اشترك فى الدرس وقدم المحاضرة الأستاذ برتولد شبولر .

فى جامعة مونستر

درس على طلاب معهد الدراسات الاسلامية فى جامعة مونستر عن مراجع التاريخ الاسلامى (صباح الاثنين ٢٠ نوفمبر سنة ١٩٦١) .

محاضرة عامة فى جامعة مونستر عن نفس الموضوع الذى ألقى فى جامعة هامبورج مع تغيير طفيف .

وقد اشترك فى الدرس وقدم المحاضرة الأستاذ هانزفير .

فى جامعة بون

درس على الطلاب فى معهد الدراسات الاسلامية فى جامعة بون عن « المستشرقون والسيرة النبوية » (مساء الخميس ٢٣ / ١١ / ١٩٦١) .

درس ثان على الطلاب فى نفس المعهد عن « مراجع التاريخ الأندلسى » (صباح الجمعة ٢٤ / ١١ / ١٩٦١) .

وقد اشترك فى الدرسين الأستاذ أتو شبيس أستاذ الدراسات الاسلامية فى جامعة بون والأستاذ هونرباخ أستاذ الأدب العربى فى تلك الجامعة .

فى جامعة توبنجن

محاضرة عن العالم العربى والغرب والتفاهم بينهما . (مساء الاثنين ٢٧/١١/١٩٦١) .

Der Westen und die arabische Welt. Ihr gegenseitiges Verstehen

درس على الطلاب فى معهد الدراسات الاسلامية فى جامعة توبنجن عن « الوحى » .

وقد شارك فى الدرس وقدم للمحاضرة الاستاذ رودى باريث أستاذ الدراسات الاسلامية فى جامعة توبنجن .

وكانت المحاضرات والدروس كلها بالألمانية وقد استغرقت الرحلة من ١٢ / ١١ / ١٩٦١ إلى ٣ / ١٢ / ١٩٦١

دراسة مجموعات من المخطوطات والأوراق التاريخية فى مكتبة الاسكوريال

خــلال شهر فبراير ١٩٦١ قام مدير المعهد ووكيله والسيد الأستاذ محمد

عبد الله عنان بدراسة المخطوطات والأوراق العربية المتناثرة التى تضمها هذه مكتبة الاسكوريال ، وهذه المخطوطات والأوراق هى التى تسمى بأوراق الدشت وقد جمعت فى حوافظ تعرف عادة باسم Legajos .

ومن المعروف أن منشىء دير الاسكوريال والمكتبة الملحقة به هو فيليب الثانى الذى بناه فى سنة ١٥٥٧ وكانت فى هذه المكتبة مجموعة صغيرة من المخطوطات العربية فى علمى الطب والفلك ، وفى سنة ١٥٦٩ أمر الملك القائمين على هذه المكتبة بالبحث عن المخطوطات العربية أينما وجدت لزيادة ثروة مكتبة الاسكوريال منها ، وفى سنة ١٥٧٣ وردت إلى المكتبة بعض المخطوطات العربية والتركية مما غنمته الجيوش والأساطيل الاسبانية بعد موقعة « ليبانتو Lepanto » التى انتصرت فيها قوات المسيحية على الدولة العثمانية ، ثم زاد رصيد المكتبة الاسكوريالية من الكتب العربية بعد اقتناء محتويات بعض المكتبات الخاصة وبعض الكتب الغرناطية التى بقيت من الحريق الهائل الذى قام به الكردينال ثيسنيروس Cisneros للكتب العربية فى غرناطة ، وكان هذا الرجل من ألد خصوم الثقافة العربية حتى إنه جمع كل ما عثر عليه من تلك الكتب فى سنة ١٤٩٩ وأحرقها بالنار .

وما زالت ثروة المكتبة من المخطوطات العربية تتزايد بالتدريج حتى سنة ١٦١٤ حينما أسر الاسطول الإسبانى فى مياه جبل طارق سفينة مغربية كانت تنقل كتب مولاى زيدان سلطان المغرب ، وكان بها ثلاثة آلاف مجلد فى مختلف العلوم والفنون ، وهكذا زاد رصيد المكتبة العربية فى الاسكوريال حتى بلغ نحو عشرة آلاف مخطوط . على أنه حدث فى سنة ١٦٧١ أن شب حريق كبير فى الدير أتى على معظم هذه الكتب ولم يبق منها إلا زهاء ألفين .

وبين سنتى ١٧٦٠ و ١٧٧٠ بدئ فى وضع أول فهرسة علمية للكتب العربية المحتفظ بها فى مكتبة الاسكوريال ، وقام بذلك القس ميخائيل الغزيرى اللبنانى الذى نشر باللاتينية فهرسه المعروف « المكتبة العربية الإسبانية فى الاسكوريال » وفيه سجل العالم اللبنانى ١٨٥١ كتاباً عربياً .

ثم قام بعد ذلك المستشرقون الفرنسيون هارتفج درنبور وليفى بروفنسال وبول رينو بفهرسة جديدة لمخطوطات الاسكوريال انتهى تسجيلهم لها فيها إلى رقم ١٨٥٢

وبقيت بعد ذلك من غير فهرسة بعض المخطوطات الاخرى ومجموعة من الأوراق المدشوتة Legajos من كتب متفرقة فقد أكثرها ، فجمعها القائمون على شئون المكتبة دون تمييز ولا فصل فى عدة حوافظ كما ذكرنا .

وقد وزعنا العمل من أجل فحص هذه الحوافظ والتنبيه على ما له قيمة منها فيما بيننا ، وانتهينا من جانب من هذا العمل على أن نواصله فيما بعد .

والواقع أن هذه المجموعة من الدشت تحتوى على أشياء كبيرة القيمة وإن لم يعرها الباحثون اهتماماً كبيراً نظراً للحالة التي هى عليها ، وقد فطن إلى ذلك من قبل الباحث الفرنسى الاستاذ ليفى بروفنسال الذى استخرج منها نصين قيمين : أولهما قطعة مجهولة المؤلف فى تاريخ الخليفـــة الاندلسى عبد الرحمن الناصر ، وقد نشرها منذ سنوات بالاشتراك مع المستشرق الإسبانى غرسيه غومز مع ترجمة إسبانية ، والثانى هو كتاب « أخبار المهدى بن تومرت وابتداء دولة الموحدين لأبى بكر الصنهاجى الملقب بالبيذق » فنشره فى سنة ١٩٢٨ مع ترجمة فرنسية .

أما الحوافظ التى انتهينا من فحص محتوياتها فهى الآتية :

رقم ١٨٩٢ — وأهم ما فيها عدة أوراق مبعثرة يبدو أنها قطعة من ديوان أحد شعراء عصر الموحدين .

رقم ١٩٠٤ — وفيه ديوان شعر يكاد يكون كاملا إذ أنه يبدأ بقافية الباء فهو لا ينقصه إلا عدة أوراق فى أوله ، وهو للشاعر ابن مليك .

رقم ١٩٢٥ — قطعة من ديوان شاعر أندلسى من عصر المرابطين أو الموحدين .

رقم ١٩٣٤ — قطعة فى التاريخ الإسلامى وهي تتناول خلافة أمير المؤمنين عثمان بن عفان (رضى الله عنه) والفتنة التى أعقبت مقتله .

رقم ١٩١٨ — قطعة من معجم جغرافى .

رقم ١٩٤٢ — جزء من كتاب بغية الناشد ومطلب القاصد لجمال الدين ابن واصل .

المعارض والنواحى الفنية

— معرض لوحات الفنان العربى المصرى حامد ندا فى دار أوربيس فى مدريد من ٢٦ يونيو إلى ١٠ يوليو ١٩٦١

— تقديم لوحة تذكارية للبطل الإسبانى ماتياس مونتيرو ، قام بعملها السيد الزميل محمد صبرى وقدمت لمنظمة الكتائب الإسبانية فى ١٢ يونيو ١٩٦١

— اشترك الزميل محمد صبرى فى اكتوبر ١٩٦١ فى معرض لوحات الجيل بلوحتين من عمله .

— فى شهر يونيو سنة ١٩٦١ قام السيد محمد صبرى برحلة تصوير إلى الأندلس رسم فيها مجموعة من اللوحات تمثل مراكز الفن الأندلسى ثم أكمل عمله فى رحلة أخرى من ١٧ إلى ٢٨ نوفمبر ١٩٦١ ، وقد عاد من الرحلتين بنحو ٤٠ لوحة تعتبر من أجمل ما صوره المصورون لإشبيلية وغرناطة ومالقة ورنده .

شئون البعثـات

خلال سنة ١٩٦١ ، وحتى شهر اكتوبر منها كان المعهد يشرف على طلبة الجمهورية العربية المتحدة بإقليميهـا الذين يدرسون فى مدريد . وقد بلغ عدد هؤلاء الطلاب ١١ من الإقليم الجنوبى و ٩ من الإقليم الشمالى ما بين أعضاء بعثات وإجازات دراسية وطلبة تحت الإشراف .

وقد سارت دراسات أولئك الطلاب سيراً طيباً خلال العام كله وأنشأوا نواة لرابطة الطلاب العرب فى اسبانيا ، وقام المعهد بجهودات لتحقيق مشروع بيت للطلاب العرب فى اسبانيا .

وأنهى دراسته بالحصول على درجة الدكتوراه بجامعة مدريد من أبناء الجمهورية العربية المتحدة السيد الدكتور الطاهر أحمد مكى ، وموضوع رسالته :

La jurisprudencia, los jurisconsultos y sus influencias en la vida social y política de al-Andalus (hasta la muerte de ʿAbd al-Raḥmān III).

وقد نوقشت هذه الرسالة وحصل سيادته على اللقب فى ٦ يونيو ١٩٦١

وحصل على نفس الدرجة من الطلاب العرب السيدة الدكتورة بتول سعيد داوود العلاف (العراق) وموضوع رسالتها :

Ibn Saʿīd al-Magribī y sus obras.

ونوقشت هذه الرسالة وحصلت صاحبتها على اللقب فى ١٧ يناير ١٩٦١

السيد الدكتور حكمت على الأوسى (العراق) وموضوع رسالته

La literatura arábigo-española bajo los Almohades.

ونوقشت هذه الرسالة وحصل سيادته على اللقب فى ١٧ يناير ١٩٦١

والسيد الدكتور محمد رضا المصرى (لبنان) وموضوع رسالته

Ibn Šuhayd y su tiempo.

ونوقشت هذه الرسالة وحصل سيادته على اللقب فى ٣١ يناير ١٩٦١

والسيد الدكتور عبد المجيد النعمنى (لبنان) وموضوع رسالته

Los Banū ḏū-l-Nūn de Toledo.

ونوقشت هذه الرسالة وحصل سيادته على اللقب فى ٩ يونيو ١٩٦١

وحصل على نفس الدرجة فى الدراسات الإسلامية من نفس الجامعة من غير العرب السيد الدكتور Pedro María da Rocha e Serra وموضوع بحثه :

Contribución topo-antroponímica al estudio del poblamiento del Noroeste peninsular.

ونوقش هذا البحث وحصل صاحبه على اللقب فى ٤ يونيو ١٩٦١

معهد الدراسات الاسلامية خلال سنة ١٩٦٢

دروس اللغة العربية

سارت الدروس هذا العام على نفس نظـام العام السابق ، فقسم الطلاب المتقدمون إلى ثلاثة فصول بحسب مستوى معرفتهم باللغة العربية ، وقام بالتدريس للفصلين الأول والثانى وكيل المعهد وللفصل الثالث مديره بمعدل درسين فى الأسبوع لكل فصل . وكانت أعداد الطلبة فى الفصول خلال موسم ٦٢/٦٣ كما يـلى :

الفصل الأول ٤٥ طالباً
الفصل الثانى ١٩ طالباً
الفصل الثالث ١٠ طلاب

الأبحاث والصحيفة والمطبوعات

إلى جانب الأعمال الجارية التى نعرض هنا سيرها يهتم العاملون بالمعهد بدراسة موضوعات رئيسية من تاريخ الحضارة الأندلسية وينشرون نتائج أبحاثهم فى صحيفة المعهد أو فى مطبوعات على حدة ، ويتقبل المعهد كذلك كل بحث جديد أصيل ويدرسه ثم يقوم بنشره إذا كان صالحاً للنشر .

ومن الأبحاث التى نقوم بها بحث عام فى تاريخ علم الجغرافية فى الأندلس ، وهو بحث طويل متشعب ، ولكننا نسير فيه سيراً طيباً وننشره على أجزاء فى صحيفة المعهد .

وندرس أيضاً موضوع عمل قاموس عربى إسبانى صغير ، وعمل قاموس كهذا يبدو لأول وهلة عملا يسيراً لا يتطلب إلا وقتاً ، ولكن الحقيقة أن

المعاجم أصبحت فى عصرنا هذا علماً واسعاً ، والتجارب التى قام بها غيرنا فى ذلك الميدان كثيرة جداً ، ولابد من دراستها واختيار الصالح منها ، والصعوبة الرئيسية فى عمل قاموس صغير هى صعوبة اختيار الكلمات التى تدخل فيه واختيار أقل عدد ممكن من معانى هذه الكلمات وإيرادها بامثلة من استعمالها . ونحن ندرس هذا الموضوع فى شىء من الهدوء لعلنا نصل إلى صورة مقبولة لما ينبغى أن يكون عليه هذا القاموس .

وندرس كذلك الحفائر التى تجرى حالياً فى قرطبة ، وهى حفائر تدور فى مواقع الزهراء والزاهرة وقصر الخلفاء وبعض أحياء قرطبة العربية ، والمعهد نفسه لا يقوم بحفائر هناك ، ولكن نفراً من الزملاء الإسبان يوالون العمل بنشاط ، وقد توصلوا إلى كشوف جديدة لها أهميتها ، وقد اتفقنا على أن يتولى المعهد نشر التقارير الخاصة بهذه الحفائر ، بل عرضنا على السيد رفائيل كاستيخون الباحث القرطبى المعروف أن نتولى نشر طبعة جديدة من كتابه « قرطبة الخلفاء » وهو كتاب طيب ولكن الزمن مضى عليه ، وأصبح من المفيد أن تصدر منه طبعة جديدة تتضمن نتائج الحفائر والأبحاث التى تمت إلى اليوم .

كذلك قدم لنا السيد أمبروزيو أويثى ميراندا الباحث الإسبانى نصاً عربياً فريداً فى بابه عن الطعام وفن الطبخ فى المغرب والأندلس أيام الموحدين والمرينيين ، فدرسناه وتبينا فائدته ، ونشرناه كاملا فى هذا المجلد من الصحيفة .

وقد أرسل إلينا السيد الأستاذ الدكتور عبد العزيز الأهوانى بنص جغرافية العذرى للأندلس الذى قام بتحقيقه ، وهو نص عظيم الفائدة وشرعنا فى طبعه ليصدر كتاب قائماً بذاته .

ونشرنا فى أنباء سنة ١٩٦١ تقريراً للسيد الدكتور محمود على مكى عن المخطوطات التى ظهرت أخيراً فى المغرب ، وتقريراً عن دراستنا للأوراق العربية غير المفهرسة فى مكتبة الاسكوريال ، وقد أبلغنا السيد الدكتور إلياس تيريس أستاذ اللغة العربية فى جامعة مدريد بأنه فرغ من إعداد فهرس بالمخطوطات العربية الموجودة لدى مدرسة الأبحاث العربية فى مدريد وفى مكتبة أكاديمية التاريخ ، وتم الاتفاق بيننا على أن يقوم معهدنا بطبع هذا الدليل العظيم القيمة .

وظهر خلال هذا العـام من مطبوعات المعهد كتاب « الوثائق العربية الغرناطية » بتحقيق الدكتور سيكو دى لوثينا أستاذ اللغة العربية بجامعة غرناطة ، وهو من أحسن الكتب التى ظهرت فى ميدان الدراسات الأندلسية خلال السنوات الأخيرة .

ونظراً لأهمية بحث الدكتواره الذى أعده الدكتور محمود على مكى عن تيارات الثقافة المشرقية فى الأندلس فقد رأينا نشره على دفعتين فى صحيفة المعهد وعمل فصل كافية ليصدر بعد ذلك كتابا كاملا ، وقد نشرنا فى المجلد الراهن نصف البحث الأول بعد أن راجعه مؤلفه واستكمل مصادره إلى تاريخ نشره .

المحاضرات التى القيت فى دار المعهد

مانويل يوستا فاورى :
الغناء الأندلسى باعتباره أصلا لموسيقى مانويل دى فايا ، ٢٣ يناير ١٩٦٢

السيد مانويل يوستا فاورى من أكبر العلماء المعاصرين المتخصصين فى الموسيقى الإسبانية فى شتى عصورها ، وله نظرية معروفة عن الموسيقى الأندلسية ، وهو يرى أن ما يسمى بالفلامنكو عربى — مغربى الأصل ، الموضوع كما هو معروف مجال مناقشات طويلة بين علماء الموسيقى ، ولهذا فاننا ندعوه بين الحين والحين ليعرض آراءه ونظرياته فى هذه الناحية الهامة من التراث الفنى الأندلسى .

بدأ المحاضر كلامه بالاشارة إلى ضربى الموسيقى الأندلسية المعروفين بالخوندو والفلامينكو وردها إلى أصول عربية وناقش الآراء التى ترجع بها إلى أصول هندية أو عبرية أو كنائسية قبطية ودفعها ثم انتقل إلى الموسيقى مانويل دى فايا فعرض حيـاته ودراساته وتحدث عن أساتذته وخاصة ايزاك البينيث واريكى جرانادوس وكلاهما ممن تأثرا تأثراً عميقاً بالموسيقى الأندلسية .

ثم تناول بعد ذلك عناصر موسيقى دى فايا وحللها وأرجع الكثير منها إلى أصوله العربية ، وقال إن فايا يصور بموسيقاه السيمفونية الجو الأندلسى الخالص ، وإن الأغانى التى لحنها لا تشبه الموسيقى الكلاسية الاوربية فى شىء ، بل لا

يستطيع مغني الاوبرا العادى أن ينشر أغانى فايا ، ولابد للمغنى لكى يلقى هذه الأغانى من أن يكون صوته من نفس معدن صوت المنشدين الأندلسيين الذين يعتمدون على حرارة الأداء وتكرار الوحدات الموسيقية وعمق الشعور ، وكل هذه عناصر أصلية فى الموسيقى العربية الأندلسية .

وخصص المحاضر الجزء الاخير من كلامه لعرض نماذج من الموسيقى الأندلسية ودلل بها على أن تلك الموسيقى لم تقتصر على الأندلس وحده بل وجدت فى أرغون وجزائر البليار ، أى أنها موسيقى إسبانيا عامة ، أنشأها الشعب العربى الأندلسى وتتبع عناصر هذه الموسيقى فى بعض أعمال مانويل دى فايا الكبرى مثل القطعة المعروفة باسم « الحب الساحر » .

سنتياجو دى كامبو :
شيلى والجاليات العربية فيها ، ٣ مايو ١٩٦٢

بدأ المحاضر فتحدث عن جمهورية شيلي فوصفها جغرافيا وتكلم عن ثروتها وخصائصها وسكانها ، وقال ان العرب يكونون نسبه قليلة من السكان ولكنها نسبة نشيطة عاملة ذات سمعة طيبة ، وقال إن مهاجرى العرب سكنوا أول الأمر فى شمال شيلى قرب المنطقة الصحراوية التي تفصلها عن بيرو ، وقال إن هؤلاء المهاجرون العرب هم أصحاب الفضل فى تعمير هذه الناحية الشمالية التى كانت قبلهم صحراء جرداء ، وانتقلت منهم فروع إلى بقية نواحى الجمهورية الشيلية واستقرت جماعة منهم فى العاصمة سنتيــاجو وقامت بدور عظيم فى النهضة الاقتصادية والصناعية فى البلاد .

ثم تكلم عن الجيل الجديد من أبناء الجـالية العربية ، وهم بحكم قانون الجنسية الشيلى يعتبرون شيليين أو شيلانيين كما يقول العرب هناك ، وقال إن نسبة من أتموا التعليم العالى منهم أعلى من نسبتهم فى أى جالية أخرى ، وإن معظمهم يعملون فى وظائف الدولة والمهن الحرة من طب ومحاماة وهندسة

وصحافة وما إلى ذلك ، وأثنى عليهم ، وقال إنه عمل مع الكثيرين منهم فى الصحافة والأدب والتدريس فوجد فيهم أصدقاء يفخر بهم ، وإن شعب شيلى كله يعتز بأبنائه من الأصول العربية .

ثلاث محاضرات عن الفن الأندلسى ، القاها الأستاذ انطونيو الماجرو دياث

أصول الفن الأندلسى القديمة ، ١٩ مايو ١٩٦٢
الأندلس الإسلامي ، الشرق والغرب فى الأندلس ، ٢٢ مايو ١٩٦٢
الأندلس الخالدة فى العصر الحاضر ، ٢٣ مايو ١٩٦٢

أجمل المحاضر فى هذه المحاضرات الثلاث نظرياته عن الاصل المصرى للفنون المعارية والتطبيقية فى إسبانيا وغرب أوروبا والعناصر المصرية القديمة فى الفن العربى الأندلسى ، وكيف أن ذلك الفن المعارى بأطواره المختلفة إنما هو نتاج التزاوج بين أصول مصرية وأخرى عربية وثالثة إيبيرية ورابعة بيزنطية شرقية ، وأفرد جزءاً كبيراً من المحاضرة الثالثة لعرض نماذج من العمارة الأندلسية الراهنة كما تتمثل فى المدن والقرى والبيوت الريفية المعروفة بالكورتيخو وهو « الدوار » فى مصر وأشار إلى الاصول والتقاليد العربية فى ذلك كله .

وقد سبق أن شرح الأستاذ الماجرو دياث ذلك فى محاضرات سابقة ، ولكن المعهد يحرص على أن تنشر هذه النظريات فى أوسع نطاق ممكن ، ولهذا فهو يفسح المجال لهذا الناقد الفنى فى مواسم متتالية ، خاصة وأن له جمهوراً كبيراً يتبعه فى كل مكان ليتتبع ما يقوله فى أسلوب إسبانى بليغ وبطريقة مبتكرة جذابة نعتمد على الصور فى المكان الأول .

ثلاث محاضرات للأب جورج شحاته قنواتى

انتهز المعهد فرصة زيارة العلامة المصرى السيد الأب جورج شحاته قنواتى مدير المعهد الدومينكى للدراسات العربية فى القاهرة لإسبانيا فدعاه لالقـاء ثلاث

محاضرات باللغة الفرنسية عن موضوعات شتى من الدراسات الفلسفية الإسلامية والوسيطة التى يعتبر من أساطينها فتفضل وقبل الدعوة ، واختار لمحاضرته الأولى ذلك الموضوع الطريف .

حجر الفلاسفة وإكسير الحياة والكيمياء ، ٣ اكتوبر سنة ١٩٦٢

Pierre philosophale, élixir de vie et alchimie

بدأ المحاضر بالكلام عن مفهوم علم الكيمياء فى العصور الوسطى وموضوعه الرئيسى وهو محاولة تحويل المعادن الوضيعة — كما كانت تسمى — إلى ذهب وفضة ، والبحث عن حجر الفلاسفة الذى زعموا أنه الوسيلة التى يتم بها هذا التحويل ، ثم البحث عن إكسير الحيـاة الذى يطيل العمر ويعيد الشباب ، وكان هذا هو مفهوم الكيمياء فى العالم القديم وفى أوروبا أثنـاء العصور الوسطى ، ويرجع إلى العرب الفضل فى أنهم فرقوا بين كيمياء الشعوذة والكيمياء الحقيقية التى أصبحت على أيديهم علماً عظيماً وضع أساسه علماء أجلاء مثل جابر بن حيان .

وهم الذين أعطوا هذا العلم اسمه فى كل اللغات الأوروبية ، فى حين أن كيمياء البحث عن حجر الفلاسفة واكسير الحياة تحتفظ أيضاً بالاسم العربى مع اضافة اداة التعريف فيقال alchimie و alchemy و alquimia ، ولم يحفل العرب بهذا الأخير وعدوه شعوذة وأطلقوا عليه أسماء تفرق بينه وبين الكيمياء العلمية ، فقالوا : الكيميا (بدون همزة) والسيمياء والبازرجة وعلم الجفر وما إلى ذلك .

ثم تتبع المحاضر تطور هذا العلم الأخير خـلال العصور الوسطى وذكر العلماء الذين عنوا بتاريخه مثل بيرتيلو وليبمان وروسكا وهولمبارد وستيبلتون وبول كراوس ، وذكر تاريخ السيميا من أيام المصرين القدماء إلى مطالع العصر الحديث ووصف التجارب الكثيرة التى كان المهتمون بهذا العلم يقومون بها بواسطة أفران يسمى واحده التنور وما وضعوه من مصطلحات غريبة مثل «جامع الكمال» و «الرسالة الذهبية» و «مجمع الفلاسفة» و «الجدول الزمردى» وما إلى ذلك ، وذكر كيف أن ناساً كثيرين أنفقوا أعمارهم وثرواتهم فى هذه

المباحث التى لم تؤد إلى شيء ، وأصبحت مع الزمن نوعا من الشعوذة وسبيلا إلى خداع الأغنياء وإغرائهم بانفاق الأموال لتحويل الرصاص والحديد إلى ذهب ، وانتهى بأن ذلك كله لم يؤد إلى شيء .

أهمية المراجع العربية بالنسبة لدراسات العصور الوسطى فى أوروبا ، ٤ أكتوبر ١٩٦٢

Importance des Sources Arabes pour la Connaissance du Moyen Âge Occidental.

تناول الأب قنواتى فى هذه المحاضرة ثلاث موضوعات ذات أهمية كبيرة بالنسبة للدراسات العربية وللعلاقات الثقافية بين العرب والغرب ، الأول : ما أفادته أوروبا من ترجمة الكتب العربية فى ميادين التاريخ والأدب وتاريخ العلوم ؛ والثانى : ما قام به الأوروبيون من جهود وما أنشأوه من معاهد للدراسات العربية ، والثالث : ما قام به العرب لتعريف الغرب بحضارتهم وتراثهم .

وتكلم فى الموضوع الأول عما افادته أوروبا من ترجمة الكتب العربية فى التاريخ والأدب وتاريخ العلوم ، فأما عن التاريخ فذكر المؤلف امتياز العرب فى التأليف فى كل فروعه وقال إن ما ترجم من مؤلفات العرب التاريخية إلى اللاتينية واللغات الأوروبية كثير وما لم يترجم بعد أكثر ، ولكن أحداً لا يستطيع الآن التأريخ للنظم الأوروبية أو علاقات الشرق بالغرب خلال العصور الوسطى دون أن تكون الكتب العربية من أهم مراجعه . وفيما يتصل بالأدب كشفت البحوث التى اعتمدت على الاصول العربية عن حقائق كبرى تتعلق بأصول الاداب الأوروبية وما كان للأدب العربى من أثر حاسم فى نشأتها وتطورها ومثال هذا ما انتهى إليه العلماء من أثر الشعر العربى فى ظهور شعر التروبادور وما كشفه آسين بلاثيوس من الأصول العربية للكوميديا الالهية .

وفيما يتصل بتاريخ العلوم ألقى المحاضر نظرة عامة على النتائج الكبرى التى وصل إليها العرب فى ميادين الطب والرياضيات والطبيعة والهندسة وحساب المثلثات والجبر والفلك وما إليها ، وذكر كيف ترجمت مؤلفات العرب إلى

اللاتينية أولا ثم إلى اللغات الأوروبية الحية بعد ذلك ، وكيف كانت معتمد الناس حتى نهاية القرن السابع عشر ، وأصبحت اليوم معالم واضحة فى تاريخ العلوم ويتجلى فى مؤلفات جورج سارتون وآلدو ميبلى وسوتر ومن إليهم .

وأشار المحاضر إلى مدارس الترجمة من العربية إلى اللاتينية فى العصور الوسطى ، ووقف طويلا عند مدرسة المترجمين فى طليطلة .

وختم المحاضر هذا القسم من محاضرته بنظرة عامة على ما نشر من أصول المؤلفات فى ميادين العلوم عند العرب ، وقال إن نفراً من العلماء فى الغرب تخصصوا فى ذلك الميدان ، وذكر روسكا وكرادى كمثالين ، ثم قال اننا معاشر العرب دخلنا ذلك الميدان من زمن بعيد وقمنا بنشر مؤلفات آبائنا نشراً علمياً صحيحاً وضرب أمثلة عديدة لذلك .

وبخصوص الموضوع الثانى من موضوعات المحاضرة : أى ما قام به الأوروبيون من جهود وما أنشأوه من معاهد لنشر تراثنا ودراسته ، قام المحاضر بجولة واسعة فى تاريخ الاستشراق ومراكزه من مطالع القرن الثامن عشر إلى اليوم وذكر عدداً من المعاهد الأوروبية والأمريكية القديمة والمعاصرة التى قامت بخدمات جليلة فى ذلك الميدان ووقف عند تاريخ الاستشراق فى اسبانيا وذكر أعلامه ومعاهده .

والموضوع الثالث من موضوعات المحاضرة يقابل الموضوع الثانى ويتممه ، فهو يتعلق بجهودنا نحن فى هذا السبيل ، فذكر نهضة الدراسات العربية الحديثة فى كل بلاد العالم العربى ، وقيام الجامعات وكراسى الدراسات العربية ومعاهدها ومجامعها العلمية ، وتحدث عن كبرياتها ذاكراً فضلها وما تتمتع به من مركز علمى عظيم ، وخص بالذكر ما قامت به الجمهورية العربية المتحدة من جهود فى ذاك السبيل وما أنشأته من معاهد لهذه الدراسات داخل بلادها وخارجها وأثنى على هذه الجهود ثناء طويلا قائلا إن جمهوريتنا تساهم بذلك مساهمة كبرى فى ميادين العلم العالمية وفى توثيق الروابط بين الشرق والغرب عن طريق العلم والعلماء ، وتدل الناس بالبرهان الواضح الملموس على أن العرب الذين ساهموا بالقدر المعروف فى بناء صرح الحضارة العالمية قادرون على الأخذ بنصيبهم فى إقامة صرح الحاضر والمستقبل للانسانية كلها على أساس العلم والبحث والدراسات .

المحاضرة الثالثة : ابن خلدون وفلسفته الاجتماعية — الجمعة ٥ اكتوبر ١٩٦٢

بدأ السيد الأب قنواتى بمقدمة عامة عن مكان ابن خلدون بين مؤسسى علم الاجتماع وكبار المفكرين الذين كتبوا فى السياسة وفلسفة التاريخ ، فقال إنه يشبه بمونتسكيو أو ميكيافيلي أو بودس أو فيكو أو أوجست كونت ، وأضاف أنه يمتاز عن هؤلاء جميعاً ، أولا لانه طرق ميادين لم يتعرض لها أحد قبله وثانياً لانه أول من نظر إلى حوادث التاريخ على انها كل واحد وحاول أن يستخرج منها قواعد وأحكاماً عامة ، وثالثاً لان تفكيره يمتاز بالعمق والشمول وبعد النظر والفهم الحقيق لطبائع البشر .

ثم أوجز الكلام عن حياة ابن خلدون ، فذكر مراحلها وما مر عليه من أحداث حتى وفاته سنة ١٤٠٦ معتمداً فى ذلك بصورة خاصة على ترجمة ابن خلدون لنفسه التى نشرت فى القاهرة منذ بضع سنوات .

وبعد ذلك تحدث عن ابن خلدون المؤرخ ، فذكر تاريخه الكبير المعروف بكتاب العبر ووقف عند مقدمة هذا التاريخ وهى أجل أعماله وسبب شهرته ، فهى التى عرض فيها نظرياته فى علم التاريخ والجغرافية وأثر البيئة على البشر وأصول الحضارة التى يسميها العمران ونظم الدول وما إلى ذلك ، وقد وقف المحاضر عند أهم نظريات ابن خلدون مثل آرائه فى علم التاريخ ولماذا يكتب ونقده للمؤرخين وعرضه لأغلاطهم وأسباب هذه الأغلاط ، ثم انتقل إلى الجغرافية فذكر كيف أحسن ابن خلدون تصور الكرة الأرضية واقسامها ومناطقها النباتية والمناخية ، وكيف وصف فى دقة وإيجاز المعمور من الأرض والبحار الرئيسية وخاصة البحر الأبيض المتوسط والأنهار الكبرى وخاصة النيل ودجلة والفرات ، وهنا يبدو لنا ابن خلدون عالماً فى الاجتماع بحق ، فهو أول من تنبه إلى أثر المناخ فى البشر والحيوان والنبات وكيف أن الإقامة أجيالا متوالية فى اقليم معين كفيلة بأن تلائم بين الكائن الحى والبيئة التى يعيش فيها ، وعرض لنظريات ابن خلدون عن أهل المناطق الباردة والحارة وقال إنه

عرف بالفعل كيف يربط بين البيئة والانسان ويتناول موضوعات لم يتناولها العلم إلا فى القرن التاسع عشر عند ما نشأ علم الاجتماع .

وختم المحاضر حديثه عن مؤرخنا الخالد بنظرة عامة على حياته وأعماله وثمرات فكره ، فقال إنه يعد بحق من أكبر مؤرخى الدنيا ومفكريها ، وإن هذا ليس رأيه وحده بل إن المؤرخ الانجليزى الأشهر أرنولد توينبى قال فى دراسته المشهورة للتاريخ إن مثل مقدمة ابن خلدون لم يكتب فى أى عصر قبل ابن خلدون أو بعده ، وأن ابن خلدون يستحق بسببها أن يوضع فى الصف الأول من فلاسفة التاريخ وكبار المؤرخين .

خوان بيرنيت :
أسماء الأعلام العربية فى شرق اسبانيا ، ٢٣ نوفمبر ١٩٦٢

القى المحاضرة الدكتور خوان بيرنيت خينس أستاذ اللغة العربية فى كلية الآداب بجامعة برشلونة ، وهى جزء من بحث عام يعده عن بقايا الأسماء العربية للأشخاص فى اسبانيا الراهنة .

بعد مقدمة عن امتزاج أسماء الأعلام العربية والإسبانية القديمة بعد فتح العرب لإسبانيا انتقل إلى البحث عن الأسماء ذات الأصل العربى فى شرق إسبانيا اليوم ، وقد اعتمد فى بحثه على الأسماء الواردة فى دفاتر التليفونات فى مدن الشرق الإسبانى بما فيه برشلونة ، وقال إن هذه الأسماء لا تضم فى الحقيقة كل أسماء الناس والقابهم ولكنها تعتبر دليلا لا بأس به وهى تعطى فكرة طيبة عن توزيع أصول الأسماء والالقاب بصورة عامة . حقيقة إن الأسماء الراهنة لقيت تحريفات كثيرة تجعل التعرف على أصولها عسيراً ، ولكن بالاعتماد على مناهج علماء الأصوات والمراجع العربية الأصيلة ثم المؤلفات التى وضعت عن الموريسكيين والمدجنين فى شرق الأندلس حتى خروج بقاياهم منه يمكن تتبع الكثير من هذه الأسماء وردها إلى أصولها العربية .

وقدم المحاضر نماذج كثيرة من الأسماء الراهنة وأصولها العربية وإحصائه لها فى كل بلد وبلاد شرق الأندلس . وقد نشر المحاضر بعد ذلك نص هذه المحاضرة مع قوائم الأسماء فى مجلد مجلة اورينس لسنة ١٩٦٣ المهدى لذكرى مؤسسها هيلموت ريتر .

ست محاضرات عن أصول الثقافة الأندلسية وتكون الحضارة الإسبانية والغربية

ألقى هذه المحاضرات السبع اثنان من أكبر المتخصصين فى تاريخ الفن والحضارة الإسبانية : الأول هو الأستاذ أنطونيو ألماجرو دياث والثانى هو الأستاذ مانويل يوستا فاورى ، واختصاصه تاريخ الموسيقى الإسبانية ، وكان الغرض من تنظيم هذه السلسلة إعطاء فكرة كاملة عن أثر العرب فى تاريخ الفن الإسبانى بصورة عامة سواء فى ناحية الفنون التطبيقية أو الموسيقية وفيما يلى بيان هذه المحاضرات وتواريخ القائها :

١ — أصول الثقافة الأندلسية وتكون الحضارة الغربية ، ألقـاها ألماجرو دياث فى ٣٠ نوفمبر ١٩٦٢

٢ — آثار الأندلس الإسلامى فى الموسيقى الإسبانية خلال القرن السادس عشر ، ألقاها يوستا فاورى فى ٣ ديسمبر ١٩٦٢

٣ — فن العصور الوسطى بين الأندلسيين المسلمين والمستعربين النصارى ، ألقاها ألماجرو دياث فى ٥ ديسمبر ١٩٦٢

٤ — الزخارف الصوتيـة الشرقية والعربية وآثارها فى الأغانى الشعبية الإسبانية ، ألقاها يوستا فاورى ، ٧ ديسمبر ١٩٩٢

٥ — العناصر الشرقية والعربية فى الفن المعمارى القوطى فى أوروبا ، ألقاها ألماجرو دياث فى ١٠ ديسمبر ١٩٦٢

٦ — الغنـاء الأندلسى باعتباره أصلا للموسيقى الإسبانية ، ألقاها يوستا فاورى ، ١٢ ديسمبر ١٩٦٢

٧ — الفن الاندلسى ، وأثره فى الفن الحديث ، أصول الفن التكعيبى ، ألقاها ألماجرو دياث فى ١٤ ديسمبر ١٩٦٢

محاضرات ألقيت خارج دار المعهد

سلسلة محاضرات عن تاريخ الفكر العربي فى المغرب والأندلس

ألقى هذه السلسلة الدكتور محمود على مكى فى جامعة الرباط وبعض العواصم المغربية فى المدة من ٧ إلى ٢٣ ابريل ١٩٦٢ وذلك بناء على دعوة من الحكومة المغربية ، وقد تناولت المحاضرات الموضوعات الآتية :

— الرحلات بين الشرق والاندلس وأثرها فى تكوين الثقـافة الاندلسية .
— الشام وثقافة الاندلس .
— رواد الثقافة الدينية الاولى فى الأندلس .
— المذهب المالكى وأثره فى الحياة الأندلسية والمغربية .
— الاتجاهات المالكية فى الأندلس .
— المذاهب الفقهية الأخرى فى الأندلس .
— فجر الأدب الاندلسى .
— العلوم اللغوية والنحوية فى الاندلس .
— التصوف الاندلسى ، أصوله ومبادئه .
— الكتابة التاريخية فى الاندلس خلال القرون الثلاثة الاولى .
— تطور الشعر الاندلسى حتى نهاية عصر الخلافة .

محاضرات عن الجمهورية العربية المتحدة وعرض أفلام ثقافية
عنها فى مدينة ليون فى شمال اسبانيا ، ٣٠ يونيو ١٩٦٢

ألقى هذه المحاضرة الدكتور حسين مؤنس فى مدرسة المعلمين العليا بمدينة ليون ، وتكلم فيها عن ثورة ٢٣ يوليو ١٩٥٢ كبداية لعصر جديد فى تاريخ مصر ونقطة تحول كبرى فى تاريخ العالم العربى بصفة خاصة والعـالم الافريقى الأسيوى بصفة عامة ، وتتبع خطوات التطور والتقدم التى تمت فى مصر وبقية بلاد العـــالم العربى من ذلك التاريخ مع العناية الخاصة بالاصلاح الاجتماعى

والاقتصادى والنهضة الفكرية والاصلاحية الكبرى وختم المحاضرة بالحديث عن الاشتراكية العربية وحقائقها ومبادئها وكيف أنها الطريق الوحيد لبنـاء وطن مصرى عربى جديد . ثم عرض مجموعة من الافلام الثقافية التى تبين التقدم العظيم فى الجمهورية العربية المتحدة .

حديث فى الاذاعة الاسبانية عن النهضة الثقافية العربية المعاصرة

قام بإذاعة هذا الحديث من محطة راديو اسبانيا الدكتور حسين مؤنس مساء الاثنين ١٤ مايو ١٩٦٢ وقد تناول الحديث — وكان مكوناً من ١٠ أسئلة وأجوبة — كل وجوه النشاط الثقافى الراهن فى بلادنا .

محاضرة عن الأوضاع الاجتماعية فى الجمهورية العربية المتحدة

ألقى هذه المحاضرة الدكتور محمود على مكى فى المدرسة العليـا للأبحاث الاجتماعية فى مدريد فى مساء الخميس ١٧ مايو ١٩٦٢

وقد بدأت المحاضرة بعرض تاريخى لاحوال المجتمع العربى فى مصر فى العصر الحديث منذ الحملة الفرنسية فى أواخر القرن الثامن عشر حتى اليوم ، وتناول الحديث دعوات الاصلاح الاجتماعى فى خلال القرن التاسع عشر والشطر الأول من القرن العشرين ، والعقبات التى كانت تعترض طريق الاصلاح وأهمها فساد الاوضاع السياسية الداخلية ثم التحكم الأجنبي ، مما أدى أخيراً إلى قيام ثورة ٢٣ يوليو سنة ١٩٥٢ التى يمكن أن تعتبر نقطة بدء جديدة فى اصلاح المجتمع العربى ، إذ الواقع أن هذه الثورة كانت سياسية اجتماعية فى آن واحد وكان من الضرورى أولا تنقية الجو السياسى فى البلاد ، وتم ذلك بالغاء الملكية وحل الاحزاب السياسية وطرد قوات الاحتلال الاجنبى من البلاد ، وفى نفس الوقت بدأت معالم الاصلاح الاجتماعى تتضح وتبرز منذ أن قامت الثورة بالغاء الالقاب وتحقيق مشاريع الاصلاح الزراعى ومشاريع التنمية الاقتصادية وتخليص البلاد من من الاستغلال والاحتكار والتحكم الأجنبى فى ميدان الاقتصاد .

وتحدث المحاضر بعد ذلك بالتفصيل عن «الاصلاح الزراعى» ومدى ما قدمه للبلاد من قضاء على الاقطاع والسير فى طريق الاشتراكية ، أما ما يخشى أن يترتب على الاصلاح الزراعى من مشاكل تعرضت لها كثير من البلاد التى طبقت سياسته من قبل وأهمها تفتيت الملكية الزراعية ، فقد استعدت له الثورة بانشاء الجمعيات التعاونية الزراعية ، وعرض المحاضر بالاحصائيات والارقام مدى ما قدمه هذا النظام الاشتراكى التعاونى للبلاد من نتائج طيبة ولا سيما فيما يتعلق بالفلاحين الذين يكونون أغلبية الشعب .

معارض نظمها المعهد أو اشترك فى إقامتها

— معرض لوحات لمعالم الفن العربى الإسلامي فى الأندلس للسيد محمد صبرى ، قاعة جويا بدار جمعية الفنون الجميلة فى مدريد من ١٠ إلى ٢٠ يناير ١٩٦٢

— معرض لوحات الرسام المصرى الأستاذ أحمد رائف ماهر ، قاعة كلوب أوربيس فى مدريد من ٤ إلى ٢٠ فبراير ١٩٦٢

— معرض لوحات الرسامة المصرية مارى ايلين كلوناريس ، قاعة نيلى فى مدريد من ١٠ إلى ٢٥ فبراير ١٩٦٢

— معرض لوحات للسيد محمد صبرى ، قاعة الكانتاس فى لندن ، من ١٣ إلى ٢٨ ابريل ١٩٦٢

— معرض الفنون والصناعات التقليدية المصرية ، أقيم فى قصر شارل الخامس فى حمراء غرناطة من ٢٨ مايو إلى ٣٠ يونيو ١٩٦٢

— معرض لوحات السيد محمد صبرى ، أقيم فى قاعة الكانتاس فى روما من ٢٢ مايو إلى ٨ يونيو ١٩٦٢

— معرض لوحات السيد محمد صبرى فى فرانكفورت ، أقيم فى قاعة جاردن هاوس فى حديقة البلدية فى فرانكفورت ، من ٢ إلى ١٤ يوليو ١٩٦٢

— معرض المخطوطات والوثائق العربية في غرناطة ، انظر « مهرجان الثقافية الأندلسية فى غرناطة » .

— معرض التصوير العربى المعـــاصر ، اشترك فيه الأستاذ محمد صبرى والآنسة مارى ايلين كلوناريس ، انظر مهرجان الثقافة الأندلسية فى غرناطة .

— معرض الصور الفوتوغرافية للجمهورية العربية ، انظر مهرجان الثقافة الأندلسية فى غرناطة .

— معرض الفنون المصرية فى غرناطة ، انظر « مهرجان الثقافة الأندلسية فى غرناطة » .

مهرجان الثقافة الأندلسية فى غرناطة

كان هذا المهرجان هو الخطوة الأولى التى خطاها المعهد فى سبيل تنظيم اجتماعات علمية تجمع المتخصصين فى الدراسات الأندلسية على نطاق واسع ليلقى كل منهم بحثاً يشترك فى مناقشته الباقون ولكى يكون اجتماعهم هذا وسيلة لتنشيط هذه الدراسات وتجديدها والسير بها إلى الأمام . وكان ما قمنا به فى غرناطة تجربة استفدنا منها فى مهرجان قرطبة ، وكانت الأساس الذى اقمنا عليه فيما بعد نظام الاجتماعات العلمية الدورية .

ومن الحق أن نقرر أن الفضل فى تنظيم هذه المهرجانات لا يرجع إلى المعهد وحده ، بل إلى التعـــاون الكامل الذى لقيه من جميع الهيئات الإسبانية المتخصصة فى الدراسات الأندلسية والعربية أو العاملة فى ميدان العلاقات بين إسبانيا والعالم العربى ، ولابد أن نقرر هنا فضل الأستاذ لويس سيكو دى لوثينا أستاذ الدراسات الإسلامية فى جامعة غرناطة ومدير مدرسة الأبحـاث العربية فيها ، فقد أبدى من الحماس والاهتمام بالمشروع ما ضمن نجاحه ، وكان لمركزه العلمى والشخصى فى إسبانيا أكبر الأثر فى إخراج المشروع إلى نطاق العمل على هذه الصورة .

وقد ساهمت فى العمل بنصيب مشكور أقسام الدراسات السامية فى جامعات مدريد وغرناطة وبرشلونة واشترك أعضاؤها جميعاً فى العمل ، بـل حرص الأستاذان إلياس تيريس وخوان بيرنيت أستاذا الدراسات العربية فى جامعتى مدريد وبرشلونة على إرسال نحو ٤٠ من طلابهم إلى غرناطة لكى يحضروا المحاضرات ويشتركوا فى المهرجان حتى يفيدوا من المحاضرات ومن الالتقاء بالأساتذة ، وقدمت كل من تلك الجامعـات معاونات مالية لأولئك الطلاب للمعاونة فى نفقات الرحلة والاقامة .

كذلك أولت الإدارة العامة للعلاقات الثقافية فى وزارة الخارجية الإسبانية المشروع كل عناية واتصلت بالجهات الرسمية فى غرناطة ثم فى قرطبة حتى تبذل أقصى جهدها فى التنفيذ وتحيطه بما ينبغى من الإطار الرسمى ، فكان لهذا أبعد الأثر فيما حققه من نجاح .

وقام المعهد الإسبانى العربى للثقافة التابع لوزارة الخارجية الإسبانية بنصيب كبير من العمل وقدم للهيئة المنظمة كل ما احتاجه من المعاونة .

وبفضل هذا التأييد من تلك الهيئات والأساتذة استطعنا السير بالعمل ، وكان عملا ضخماً احتاج إلى ترتيبات وتمهيدات كثيرة : وضع البرنامج والاتفاق مع الأساتذة المحاضرين فى داخل إسبانيا وخارجها والاتفاق مع السلطات فى غرناطة على الترتيبات وإعداد نشرات وملصقات خاصة ببرنامج المهرجان وما إلى ذلك .

وقد اهتمت بلدية غرناطة وجامعتها بالموضوع اهتماماً عظيماً ، ووضعت الأولى منهما برنامجاً حافلا بالرسميات والحفلات ، وقد تكفل الأستاذ لويس سيكو دى لوثينـا بمعظم العمل فى غرناطة وتكفلنا نحن بالباقى فى مدريد ، وتم الاتفاق بعد رحلات قمنا بها إلى غرناطة على أن يضطلع معهد مدريد وجامعة غرناطة بالجانب العلمى ، وتقوم بلدية غرناطة بالباقى وكان من المقرر أن يقام المهرجان فى شهر مايو ١٩٦٢ ، ولكن الإجراءات لم تتم إلا خلال الصيف ، واكتفينا باقامة معرض الفنون المصرية فى شهر مايو وأجل الباقى إلى شهر سبتمبر ١٩٦٢

وفى أثنـاء الإعداد للمهرجان أبدت بلدية مالقة والمرية وإشبيلية وقرطبة وشريش رغبتها فى أن يكون لها نصيب من هذا المهرجان الأندلسى الكبير ، فخصصنا حلقة منه لكل من مالقة والمرية ، أما بقية العواصم الأندلسية المذكورة فقد زارها بعد انتهاء المهرجان وفد من الأساتذة والطلاب اشترك فيه السيد الأستاذ سيكو دى لوثينـا والدكتور محمود على مكى حيث أقيمت استقبالات وألقيت خطب ، وكان أعضاء الوفد موضع التكريم .

وكما اشترك المعهد في برنامج المهرجان فى غرناطة كذلك اشترك فى حلقتى مالقة والمرية ، فألقى وكيل المعهد محاضرة فى مالقة وألقى مديره محاضرة فى المرية علاوة على المحاضرات التى ألقيت فى غرناطة .

ولما كنا قد كتبنا تقريراً خاصاً عن ذلك المهرجان وما تم فيه ، وأوردنا عرضاً وافياً لكل ما تم فيه من مظاهر الاحتفالات وتلخيصاً لكل ما ألقى من المحاضرات ، وهذا التقرير موجود فى المعهد تحت تصرف من يطلبه ، فإننا سنكتفى هنا بايراد برنامج المهرجان كما تم تنفيذه وكذلك موضوعات المحاضرات وأسماء السادة الذين ألقوها :

معرض الفنون المصرية

أقيم فى إحدى قاعات قصر كارلوس الأول فى حمراء غرناطة فى المدة من ٢١ اكتوبر إلى ٤ نوفمبر سنة ١٩٦٢

وتكون المعرض من مجموعات من النماذج الجصية لتماثل ولوحات مصرية قديمة ولوحات إسلامية مع بعض نماذج الصناعات المصرية التقليدية المعاصرة .

حفل افتتاح المهرجان : الاثنين ٨ اكتوبر ١٩٦٢

أقيم فى قاعة الاحتفالات الكبرى بجامعة غرناطة ، وقد تحدث فيه مدير جامعة غرناطة وممثلي السلطات الرسمية فى مديرية غرناطة وألقى الدكتور مؤنس محاضرة الافتتاح .

افتتاح معرض المخطوطات والوثائق العربية :

عرضنا فيه نماذج من المخطوطـات والوثائق العربية التى تملكها مدرسة الأبحاث العربية فى غرناطة وكذلك بعض المخطوطات التي يملكها المعهد . وقد أقيم المعرض فى احدى قاعات مدرسة الأبحاث العربية فى غرناطة ، وافتتح بعد ظهر الاثنين ٨ اكتوبر ١٩٦٢

معرض التصوير العربى المعاصر : افتتح مساء السبت ٢٦ اكتوبر ١٩٦٢

أقيم فى المركز الفنى «ثيركولو أرتيستيكو» فى غرناطة وعرض فيه السيد محمد صبرى المصور العربى نحو ٤٠ من لوحاته الأندلسية البديعة وعرضت فيه المصورة المصرية مارى ايلين كلوناريس بعض لوحاتها .

وأقيمت كذلك حفلات واستقبالات كثيرة فى غرناطة ومالقة والمرية وقرطبة وإشبيلية وشريش فصلنا أمرها فى التقرير المشار إليه وفيما يلي بيان المحاضرات التى ألقيت :

١ — الدكتـور حسين مؤنس : الأندلس الإسلامي ودوره فى تاريخ إسبانيا العام . محاضرة الافتتاح فى ٨ أكتوبر ١٩٦٢

٢ — الدكتور دافيد جونثالو مايسو : العرب الأندلسيون أساتذة اليهود فى إسبانيا فى العصور الوسطى .

ألقيت فى مدرسة الأبحاث العربية فى غرناطة ، مساء ٨ اكتوبر ١٩٦٢

٣ — الدكتور سوريا أورتيجا ، الأستاذ فى كلية الآداب بجامعة غرناطة : غرناطة فى أدب النهضة .

ألقيت فى كلية الآداب ، صباح ٩ اكتوبر .

٤ — الدكتور خوسيه مانويل بيتا أندرادى ، الأستاذ بكلية الآداب بجامعة غرناطة : المشاكل الخاصة بالفن الأندلسى فى عصر الخلافة وانعكاسها على حياة الأندلس .

ألقيت فى كلية الآداب بجامعة غرناطة ، فى مساء ٩ اكتوبر .

٥ — الدكتور إميليو أوروتكو دياث ، الأستاذ بجامعة غرناطة : قصر الحمراء فى الشعر الإسبانى الغنائى فى العصر الباروكى .
ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب بجامعة غرناطة ، صباح ١٠ اكتوبر .

٦ — الدكتور ويلهلم هونرباخ ، مدير قسم الدراسات الشرقية بجامعة كيل فى المانيا : دراسات حول بعض نواحى الكتابات التاريخية فى الأندلس .
ألقيت فى مدرسة الأبحاث العربية فى غرناطة فى مساء ١٠ اكتوبر .

٧ — الدكتور أنطونيو مارين أوثيتى ، عميد كلية الآداب بجامعة غرناطة : العناصر الشرقية فى فن المنمنمات الإسبانية خلال العصور الوسطى .
ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب فى صباح ١١ اكتوبر .

٨ — الدكتور خاثينتو بوسك بيلا ، أستـاذ تاريخ الإسلام فى جامعة غرناطة : البربر فى الأندلس .
ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب ، مساء ١١ اكتوبر .

٩ — الدكتور أنطونيو دومنجو أورتيث ، الأستـاذ بجامعة غرناطة : ملاحظات حول الوضع الاجتماعى للموريسكيين .
ألقيت فى مدرسة الأبحاث العربية ، صباح ١٢ اكتوبر ١٩٦٢

١٠ — الدكتور إميليو فونتس لاجونا ، الاستاذ بكلية الآداب بجامعة غرناطة : الغناء الأندلسى .
ألقيت فى مدرسة الأبحاث العربية ، مساء ١٤ اكتوبر ١٩٦٢

١١ — الدكتور يورينتى مالدونادو ، أستاذ اللغة والنقد الأدبى فى كلية الآداب بجامعة غرناطة : أسماء الأعلام الجغرافية والمستعربية فى سلمنقة ومنطقتها .
ألقيت فى قاعة الفن فى كلية الآداب ، صباح ١٥ اكتوبر ١٩٦٢

١٢ — الدكتور إلياس تيريس ، أستاذ الأدب العربى فى جامعة مدريد : الشعراء الأندلسيون فى عصر إمارة قرطبة .
ألقيت فى مدرسة الأبحاث العربية ، مساء ١٥ اكتوبر ١٩٦٢

١٣ — الدكتور جابيجو موريل ، الأستاذ بجامعة غرناطة : قصر الحمراء فى أدب العصر الرومانسى (الثامن عشر) .

ألقيت فى قاعة الفن فى كلية الآداب ، صباح ١٦ اكتوبر ١٩٦٢

١٤ — الدكتور سانشث مونتس ، أستاذ الحضارة العالمية بكلية الآداب بجامعة غرناطة : غرناطة بين الشرق والغرب .

ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب ، مساء ١٦ اكتوبر ١٩٦٢

١٥ — الدكتورة خواكينا اجواراس ، الباحثة فى مدرسة الأبحاث العربية فى غرناطة : كتاب الفلاحة لابن ليون التجيبى ونظرة عامة حول علم الفلاحة فى الأندلس الإسلامى .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، صباح ١٧ اكتوبر ١٩٦٢

١٦ — الدكتور كامون أثنار ، عميد كلية الآداب بجامعة مدريد : الفلسفة الجمالية لدى المسلمين .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، مساء ١٧ اكتوبر ١٩٦٢

١٧ — الدكتورة كارمن فيانويبا ، الأستاذة بكلية الآداب بجامعة غرناطة : علم الصيدلة فى الأندلس .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، صباح ١٨ اكتوبر ١٩٦٢

١٨ — الدكتور خايمه أليفر آسين ، مدير مدرسة الأبحاث العربية بمدريد : مظهر من مظاهر الشعر الغنائى الإسلامى وصلته بالشعر الغنائى الأندلسى .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، مساء ١٨ اكتوبر ١٩٦٢

١٩ — فرناندو دى لاجرانخا ، الأستاذ المساعد بجامعة مدريد : الأعياد المسيحية والاحتفال بها فى أوساط المسلمين الأندلسيين .

ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب بجامعة غرناطة ، صباح ١٩ اكتوبر .

٢٠ — الدكتور الأب داريو كابانيلاس ، أستاذ اللغة العربية بجامعة غرناطة : ابن سيدة المرسى وكتابه «المخصص» أول معجم للمعانى فى العالم .

ألقيت فى مدرسة الأبحاث العربية ، مساء ١٩ اكتوبر ١٩٦٢

٢١ — الدكتور خوان بيرنيت ، أستاذ اللغة العربية بكلية الآداب بجامعة برشلونة : فضل المسلمين على الانسانية فى ميدان العلوم .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، صباح ٢٢ اكتوبر ١٩٦٢

٢٢ — الدكتور أحمد مختـار العبادى ، الأستاذ المساعد بكلية الآداب بجامعة الاسكندرية : العلاقات الدبلوماسية والثقافية بين غرناطة ومصر .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، صباح ٢٣ اكتوبر ١٩٦٢

٢٣ — الدكتور ميجيل كروث ايرناندث ، الأستاذ بجامعة سلمنقة ومحافظ مقاطعة البسيط فى إسبانيا : الافلاطونية الجديدة فى تفكير ابن حزم القرطبى .

ألقيت فى قاعة المحاضرات بكلية الآداب ، مساء ٢٣ اكتوبر ١٩٦٢

٢٤ — الدكتور الأب رودريجيث موليرو : ابن رشد القرطبى ، علم من أعلام الطب الأندلسى .

ألقيت فى قاعة المحاضرات بكلية الآداب ، صباح ٢٤ اكتوبر ١٩٦٢

٢٥ — الدكتور خيسوس برمودث باريخا ، أمين متحف الحمراء والأستاذ المساعد لتاريخ الفن فى جامعة غرناطة : تصويبات وحقائق جديدة حول قصر الحمراء .

ألقيت فى قاعة المحاضرات فى قصر شارل الخامس بالحمراء ، مساء ٢٤ اكتوبر .

٢٦ — الدكتور كابو ألونسو ، أستاذ الجغرافية فى كلية الآداب بجامعة غرناطة : أثر الأندلس الإسلامى فى التكوين الجغرافى والمدنى الحديث لإسبانيا .

ألقيت فى قاعة المحاضرات بكلية الآداب ، صباح ٢٥ اكتوبر ١٩٦٢

٢٧ — الدكتور عبد الهادى التازى ، مدير الشئون الثقافية بجامعة الرباط ، (حالياً سفير المغرب فى بغداد) : آثار الموحدين فى جبل طارق .

ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب بجامعة غرناطة ، مساء ٢٥ اكتوبر .

٢٨ — الاستاذ نيفيل باربر ، الباحث الانجليزى المعروف فى تاريخ المغرب : العلاقات بين الانجليز والعرب فى العصور الوسطى .

ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، صباح ٢٦ اكتوبر ١٩٦٢

٢٩ — الدكتورة سوليداد خيبرت ، الأستاذة بكلية الآداب بجامعة مدريد : المفكر الأندلسى ابن خاتمة ، شاعر المرية .
ألقيت فى مدرسة الابحاث العربية فى غرناطة ، مساء ٢٦ اكتوبر .

٣٠ — الدكتور محمود على مكى ، وكيل معهد الدراسات الإسلامية بمدريد : عبد الكريم القيسى ، آخر شعراء غرناطة الإسلامية .
ألقيت فى قاعة الفن بكلية الآداب ، مساء ٢٦ اكتوبر ١٩٦٢

٣١ — الدكتور محمد الفاسى ، مدير الجامعة المغربية : الموسيقى الاندلسية .
ألقيت فى قاعة الفن بجامعة غرناطة ، مساء ٢٧ اكتوبر ١٩٦٢

٣٢ — الدكتور لويس سيكو دى لوثينا ، الاستاذ بجامعة غرناطة ومدير مدرسة الأبحاث العربية بها : الشعر الغرناطى خلال القرن الخامس عشر الميلادى .
ألقيت فى قاعة الاحتفالات بجامعة غرناطة ، مساء ٢٧ اكتوبر ١٩٦٢

حفلة المهرجان فى مالقة

٣٣ — الدكتور محمود على مكى ، وكيل معهد الدراسات الإسلامية فى مدريد : أسرة مالقية مشهورة ، بنو الحسن النباهيون .
ألقيت فى بيت الثقافة فى مالقة ، مساء ١١ اكتوبر ١٩٦٢

٣٤ — الدكتور ولهلم هونرباخ ، مدير قسم الدراسات الشرقية بجامعة كيل فى المانيا : ابن الخطيب ومفهوم التاريخ الأندلسى فى كتاباته .
ألقيت فى بيت الثقافة فى مالقة مساء ١٣ اكتوبر ١٩٦٢

حفلة المهرجان فى المرية

أقيم هناك معرض للصور الفوتوغرافية للجمهورية العربية المتحدة ومعرض الفن المصرى .

وقد افتتح الأول فى دار الثقافة المسمى باسم فرانثيسكو فيا اسبيسا . والثانى فى المتحف الزراعى فى المرية .

وتم ذلك فى مساء ٢٠ اكتوبر ١٩٦٢
وألقيت المحاضرات الآتية فى دار الثقافة المذكورة :

٣٥ — الدكتورة انكرناثيون سيكو دى لوثينا ، المدرسة بمدرسة الابحاث العربية فى غرناطة : صور من تاريخ المرية الإسلامية ، مساء ١٩ اكتوبر .

٣٦ — الدكتور حسين مؤنس ، مدير معهد الدراسات الإسلامية فى مدريد : جغرافى عربى جليل من أبناء المرية ، أحمد بن عمر العذرى مساء ٢٢ اكتوبر .

٣٧ — الدكتور خوسيه نابارو روبيو ، الأستاذ بجامعة غرناطة : بلاط بنى صمادح فى المرية ، ٢٣ اكتوبر .

وفى كل من قصبتى مالقة والمرية أقيم حفل تذكارى دعى إليه كل المشتركين فى المهرجان ، وألقيت كلمات كثيرة .

امتداد نشاط المهرجان إلى قرطبة وإشبيلية وشريش

أشرنا إلى أن السلطات فى قرطبة وإشبيلية وشريش أبدت رغبتها فى أن يكون لها نصيب من نشاط هذا المهرجان الأندلسى الكبير ، ووجهت بلدية قرطبة دعوة إلى المشتركين فيه بالوفود عليها بعد انتهاء برنامجه فى غرناطة ، وبالفعل توجه إليها وفد من الأساتذة والطلبة المشتركين فى المهرجان إلى قرطبة ، وقد مثل جامعة غرناطة الأستاذ سيكو دى لوثينا وجامعة مدريد الدكتور الياس تيريس وجامعة برشلونة الدكتور خوان بيرنيت ومدرسة الابحاث العربية فى مدريد الدكتور خايمه أوليفر آسين وجامعة سلمنقة الدكتور يورينتى مالدونادو ، ومثل معهد الدراسات الإسلامية فى مدريد الدكتور محمود على مكى .

ووضع لهذا الوفد برنامج يتضمن بعض الزيارات الأثرية واستقبالا فى نادى الصداقة وآخر فى البلدية ، وألقيت فى الاستقبالين كلمات كثيرة ، ووجه عمدة قرطبة الدعوة إلى عقد المهرجان التالى فى بلده .

وتم مثل ذلك فى زيارات قصيرة لاشبيلية وشريش ، وتقرر فى الأولى منها أن يكون المهرجان فيها بعد دورة قرطبة ، ودامت هذه الزيارات من ٢٨ اكتوبر إلى أول نوفمبر ١٩٦٢

تقـــارير

ابتداء من سنة ١٩٦٢ جرى المعهد على إدراج تقاريره ذات الصبغة الثقافية والإعلامية ضمن تقريره الشهرى ، وفيما يلى بيان ما نشر منها .

— كنيسة لطقوس المذاهب المسيحية الشرقية فى مدريد	يناير ١٩٦٢
— فيلم السيد من الناحيتين التاريخية والفنية	فبراير «
— الجوائز الأدبية والعلمية فى إسبانيا	مارس «
— الموسم الثقافى فى إسبانيا	يونيو «
— مؤتمر الدراسات العربية فى قرطبة	سبتمبر «
— مهرجان الثقافة الأندلسية فى غرناطة	اكتوبر «

شؤون البعثـات

بلغ عدد طلبة الجمهورية العربية المتحدة الذين كانوا يدرسون فى إسبانيـا خلال هذين العامين خمسة عشر طالباً وطالبة ما بين أعضاء بعثات واجازة ومنح دراسية تصنيفهم كما يلى :

١ طب العيون — ١ آثار إسلامية — ٣ تصوير — ٢ تاريخ إسلامى ١ آثار إسلامية — ٥ لغة إسبانية — ٢ زراعة (مداخ) .

ومن هؤلاء الطلاب اثنان فرغا من دراستهما بالحصول على الدكتوراه من جامعة مدريد وهما :

السيد الدكتور أحمد ابراهيم الشعراوى ، وكان موضوع رسالته :

Historia de los Banū-l-Afṭas, reyes de la Taifa de Badajoz.

ونوقشت هذه الرسالة وحصل على الدرجة فى ٦ يونيو ١٩٦٢

والسيد الدكتور محمد توفيق بلبع ، وكان موضوع رسالته :

La arquitectura militar musulmana en España en la época de los Almorávides y Almohades.

ملخصـــات

المقالات المنشورة فى القسم غير العربى من الصحيفة

كلاوديو سانشيث البورنوث :
تحقيقات عن كتاب فتح الأندلس ، (ص ١ — ٢١)

يضم كتاب فتح الأندلس نصاً مجهول المؤلف يرجح أنه كتب فى القرن الثانى عشر الميلادى ، وقد نشره مع ترجمة إسبانية خواكين دى جونثالث فى مدينة الجزائر سنة ١٨٨٩ بعنوان :

Fatḥo-l-Andalucí. Historia de la conquista de España. Códice arábigo del siglo XII, Argel, 1889.

ولم يلق هذا النص ما هو جدير به من العنـاية حتى نبه الدكتور حسين مؤنس إلى ذلك فى كتابه « فجر الأندلس » ، وقد استلفت الكتاب نظر الأستاذ إميليو غرسية غومس ، فنشر عنه بحثاً عنوانه :

Novedades sobre la crónica anónima, titulada *Fatḥ al-Andalus*, Annales de l'Institut d'Etudes Orientales, tome XII, Alger, 1954, pp. 31-42.

حلل فيه مادة الكتاب وأبدى رأيه فى أصول مادته ، وبين نواحى امتيازه ، وما يقدمه من المادة الجديدة عن تاريخ الأندلس .

وهذه الدراسة هى التى يناقشها الباحث الإسبانى كلاوديو سانشيث البورنوث ، أستاذ تاريخ إسبانيا فى العصور الوسطى فى جامعة بوينوس ايريس فى الأرجنتين .

يبدأ المقال بعرض نقط الاتفاق والاختلاف فى الرأى بينه وبين غرسية غومس حول موضوعات شتى من تاريخ الأندلس ، ويذهب سانشيث البورنوث

إلى أن غرسية غومس أخذ عنه الكثير من الآراء والنظريات ويعطى أمثلة على ذلك ترجع إلى سنة ١٩٣٣ وما بعدها . ثم يدفع عن نفسه ما اتهمه به هذا الأخير من أنه يقبل أقوال المراجع الأندلسية العربية على علاتها ، ويبين كيف أنه يناقش كل قول يذكره ويجتهد فى تحقيقه ورده إلى أصوله ، ولا يقبله إلا إذا ثبتت له صحته ، ويضرب أمثلة كثيرة على ذلك من دراساته عن كتاب التاريخ لابن حبيب وتاريخ ملوك الأندلس لأحمد بن محمد الرازى وكتاب الأخبار المجموعة والمادة الأندلسية فى تاريخ ابن الأثير .

ثم يدخل فى موضوع بحثه فيذكر أن غرسية غومس لم يوفق عندما قال إن مؤلف فتح الأندلس قد استخدم كل المراجع التى يذكرها فى كتابه ، وإن مرجعه الرئيسي هو ابن حيان ، لأن صاحب فتح الأندلس اعتمد أيضاً على ابن حزم ، وأنه لم يحسن الافادة من الاصول التى كانت بين يديه ، فوقع فى أخطاء كثيرة . ثم يقول إن سياق كلامه لا يدل على أنه كان ينقل عن المقتبس كما يظن غرسية غومس لأن الحقيقة ان اعتماده كان على كتاب ملوك الأندلس لأحمد الرازى وذيل تاريخ الطبرى لعريب بن سعد ، وهذا الذيل كان معتمد ابن عذارى فى تاريخه كما أثبت ذلك باراو ديهيجو ، ويضيف البورنوث أن ابن عذارى بدوره لم يأخذ عن ابن حيان بل عن أحمد الرازى .

ثم يقول ان مؤلف فتح الأندلس ربما يكون قد اطلع على بعض قطع المقتبس لابن حيان ، وربما أخذ منها بعض التفاصيل ، ولكن معتمده كان على تاريخ ملوك الأندلس للرازى لأنه كان كتاب أصغر وأسهل استعمالا ، وهو ينص على أنه استعمل كتاب التاريخ لابن مفرج ، ويستبعد البورنوث أن يكون مؤلف فتح الأندلس قد رجع إلى عبد الملك بن حبيب ، نعم إن الكتاب كان موجوداً حتى القرن الحادى عشر ، بدليل استعمال ابن الفرضى وابن أبى الفياض وابن حيان إياه ، لأننا لا نجد دليلا على ذلك من النص . ويثبت ان كتاب تاريخ ملوك الأندلس لأحمد بن محمد الرازى كان مرجع ابن الأثير (١١٦٦—١٢٢٢) ورودريجث خيمينيث دى رادا (١١٧٥—١٢٤٧) وابن الأبـــار (١١٩٨—١٢٤٩) وابن عذارى ، وأنه ترجم إلى الإسبانية سنة ١٢٤٤ ثم إلى

البرتغالية واستعمله كذلك الحميرى فى الروض المعطار وابن الخطيب فى الاحاطة .

ولا يوافق سانشيث ألبورنوث كذلك على ما ذهب إليه غرسية غومس من أن صاحب فتح الأندلس اعتمد على الأخبار المجموعة ، أما التشابه بين النصين فسببه أن الاثنين اعتمدا على تاريخ ملوك الأندلس. لأحمد بن محمد الرازى ، وإلى اعتماد مؤلف فتح الاندلس على هذا الكتاب ترجع إشاراته إلى تاريخ ابن حبيب ، لأن الرازى أخذ منه نقولا كثيرة ، وهذه هى التى أوردها صاحب فتح الأندلس .

ثم يقول إن أحمد الرازى وقف بتاريخه عند بداية امارة المنذر ، وكذلك يفعل صاحب فتح الأندلس ، وقد عاش أحمد الرازى فيما بين سنتي ٨٨٧ و ٩٥٥ أنه عاصر المنذر وعبد الله وعبد الرحمن الناصر ، ولكنه لم يؤرخ لعصره .

ويقول إن غرسية غومس قال إن الوزير عبد الوهاب الغسانى الذى سفر عن ملك المغرب لدى كارلوس الثانى ملك إسبانيا لافتكاك الاسرى فى سنة ١٧٠٠ استخدم نص كتاب فتح الأندلس ، وهو لا يوافق على هذا الرأى ويذكر أنه ناقش التشابه بين فتح الأندلس ورحلة الوزير فى أبحاث سابقة له ، ويسير إلى ما أورده السفير المغربى من كلام ابن مزين عن تقسيم أرض الأندلس العرب الفاتحين نقلا عن كتاب الرايات لمحمد الرازى والد أحمد ، ويعترض على ما اقترحه غرسية غومس من أن هذا الكتاب ليس لمحمد الرازى بل لأحمد ابنه ، وقد كان ليفى بروفنسال قد ذهب إلى مثل هذا الرأى منكراً أن يكون محمد الرازى قد ألف فى التاريخ معتمداً على فقرة وردت فى تاريخ حفيده عيسى بن أحمد بن محمد الرازى يتحدث فيها عن جده ويقول إنه كان تاجراً مشرقياً وفد على الأندلس وخدم الأميرين المنذر وعبد الله دون أن يشير إلى أنه كتب شيئاً فى التاريخ ، وسانشيث ألبورنوث يعترض على ذلك ويؤكد أن محمد الرازى كتب بالفعل كتاب الرايات ، ومن رأيه أن عيسى الرازى تعمد إغفال ذكر كتاب جده . ويقول إن غرسية غومس وقع فى هذا الخطأ متابعاً لليفى بروفنسال ، وقد أدت به متابعته له إلى أخطاء أخرى أشار إليها كاتب المقال .

خوسيه باسكث رويث :
تقويم غرناطي من القرن الخامس عشر مجهول المؤلف (ص ٢٣ — ٦٢)

فى هذا البحث نشر الأستاذ خوسيه باسكث أستاذ اللغة العربية بمدرسة التجارة فى غرناطة سابقاً ومدير المركز الثقافى الإسبانى فى طنجة حالياً قطعة من مخطوط عربى فى حوزة مدرسة الأبحاث العربية فى غرناطة . والمخطوط الأصلى كبير يقع فى ١٦٤ ورقة وهو يضم قطعاً من مخطوطات شتى ، والقطعة التى ينشرها تقع فى الأوراق ١٣٩—١٤٨ وموضوعها تقويم مناخى زراعى من الطراز الذى يسميه العرب كتب الانواء ، والقطعة مكتوبة فى لغة عربية متوسطة تخالطها ألفاظ ومصطلحات من عربية غرناطة فى القرن الخامس عشر الميلادى ، ولهذا قرر باسكث أن الكتاب يرجع إلى هذا القرن .

والبحث يتكون من مقدمة (٢٣—٢٦) ، النص العربى (٢٧—٣٩) ، ترجمة إسبانية (٤٠—٤٩) ، دراسات لغوية (٥٠—٥٥) ثم جامع مفردات (٥٥—٦٤)

فى المقدمة يستعرض خوسيه باسكث تاريخ علم الأنواء عند العرب معتمداً على ما قاله رينو فى المقدمة الفرنسية الطويلة لترجمته لجغرافية أبى الفدا (نشرت سنة ١٨٤٨) وهى مقدمة طويلة يؤرخ فيها لعلم الجغرافية عند العرب ، وذهب رينو إلى أن علم الأنواء العربى مزاج من منهجين للتقويم أحدهما هندى يقوم على حساب قرانات النجوم ومنهج عربى يقوم على تقديرات مناخية وزراعية . وقد ذكر رينو أيضاً فى مقدمة ترجمته لكتاب الأنواء لابن البنـاء أن العرب وضعوا تقويماً يقوم على الحساب القمرى لضبط مواقيت الشعـائر الدينية ، ثم أضافوا إلى ذلك تقويماً عجمياً يقوم على الحساب اليوليانى للفصول والشهور ، ومن هنا جاءت كتب الأنواء العربية جامعة بين الحسابين الهلالي والشمسى لخدمة أغراض الدين من ناحية ومطالب الزراع من ناحية أخرى .

وأقدم مؤلف أندلسى فى الانواء هو تقويم قرطبة المؤلف سنة ٩٦١ بأمر الحكم المستنصر ، وقد نشره دوزى ثم أعاد نشره شارل بيلا ، وليس لدينا بعد ذلك إلا رسالة فى الانواء لابن البناء المراكشى ، ولهذا فإن كتاب الانواء الذى

ينشره فى هذا البحث يعتبر وثيقة لها أهميتها . ثم يقول إن هذا النص الجديد يدل على أنه كان فى الأندلس نوعان من كتب الانواء : نوع علمى كهذا الذى ألف للحكم المستنصر ونوع دارج كهذا الذى ينشره هنا . ونستنتج من دراسة النص أن مؤلف الكتاب لم يكن يعرف على وجه الدقة الشهور العربية ، لأن اعتماده على التقويم العجمى الجارى فى الاستعمال بين الناس ، وليس فيه ذكر لمنـازل القمر وهو يكتفى باشارات قليلة إلى الكواكب وشارات البروج ومن أسف أن النص وصلنـا ناقصاً ينقصه شهرا يونيو ويوليو ، وفى بعض الأحيان يغفل ذكر التواريخ واما اهميته فتتبين فيما يذكر من أنواع الزراعات التى تزرع فى كل شهر واشارات طبية وصحية ذات نفع كبير لأهل الفلاحة ، وما يصلح تنـاوله من الأطعمة فى كل شهر ، وما ينبغى تجنبه منها والتنبؤات التى يمكن حسابها على أساس خسوفات القمر . ولا يضم النص أى إشارة إلى الأعياد المسيحية ، مما يدل على أنه ألف للمسلمين ، والعيد المسيحى الوحيد الذى يذكره هو عيد الميلاد ، وهو يجعله فى العاشر من شهر مايو . ويختم المقدمة بالقول بأن القيمة الكبرى للنص نجدها فى ناحيته اللغوية ، فهو يضم عبارات وألفاظاً كثيرة من لهجة الغرناطيين فى القرن الخامس عشر .

وأما النص فقد نشره خوسيه باسكث مراعياً رسم المخطوط كما ورد بغاية الدقة لكى يحتفظ بقيمته اللغوية ولم يضع عليه تعليقات ، ولهذا فإن قيمته ومعانى ألفاظه لاتتضح تماماً إلا إذا راجع القارىء الترجمة الإسبانية وتعليقات الناشر عليها ، وهى وفرة عظيمة الفائدة .

وقسم الناشر دراسته اللغوية إلى :

١ — طريقة نطق الحروف : التغيرات التى تطرأ على الهمزة والألف والواو وحروف الهمس (س — ص — ز) وحروف الاسنان (د — ذ — ض — ظ) وحروف ما قبل اللثة (ج — ش) .

٢ — الألفاظ المستعربية . ٣ — تركيب الجمل .

ويلى ذلك جامع المفردات ، وقد درس فيه الاستعمالات الجارية للألفاظ غير الفصيحة التي وردت فى النص .

محمود على مكى :
التأثيرات المشرقية فى الأندلس ومدى أثرها في تكون الثقافة الأندلسية : (ص ٦٥ — ٢٣١)

هذا هو الجزء الأول من البحث الذى كان صاحبه قد تقدم به لنيل إجازة الدكتوراه من جامعة مدريد فى سنة ١٩٥٥ وهو يبدأ بمقدمة عن العامل الأكبر فى توثيق العلاقات بين الأندلس وبلاد المشرق وهو الرحلات المتبـادلة بين الجانبين ، أما بلاد المشرق المقصودة هنا فهى تقتصر على ما يعرف اليوم بالشرق الأوسط أى المنطقة الواقعة بين العراق ومصر إذ هى التى أعانت على تكوين الثقافة الأندلسية الإسلامية ، وليس هناك شك فى أن الأندلس تلقت تيارات أخرى مما يجاوز هذه المنطقة شرقاً وغرباً ، ولكن أثرها كان قليلا بالقياس إلى المنطقة التى هى موضوع هذا البحث .

أما الرحلات المتبادلة فقد كان من أهم أهدافها أداء فريضة الحج ، ولعل ذلك كان أقوى الروابط التى وصلت بين الأندلس وبلاد الشرق الاوسط ، وإلى الأجيال الاولى من الحجاج الأندلسيين يرجع انتشار المذهب المالكى فى هذه البلاد ، وهو المذهب الذى أصبح عصب الحيـاة الدينية فيها . هذا وقد روى عن ابن خلدون نصاً يذكر فيه أن الامويين فى الاندلس حرموا على أفراد شعبهم الرحلة إلى المشرق من أجل الحج خوفاً من عدوان خلفاء بنى العباس أو عمالهم على رعاياهم فى الأنفس والأموال ، غير أن تتبع العلاقات بين الاندلس والمشرق يدلنا على أن العداوة السياسية لم تحل قط بين الاندلسيين وأداء فريضة الحج .

كذلك كان طلب العلم من أهم أغراض الرحلات ، ولا سيما فى المرحلة الاولى من مراحل تكون الشعب الاندلسى حينما كانت الرحلة شرطاً من شروط طالب العلم ، ويلى ذلك التجارة ، فقد نشطت بين الأندلس والمشرق نشاطاً كبيراً ، ويجدر بنا أن نشير إلى أن التجار إلى جانب ما باشروه من نشاط فى ميدان التبادل الاقتصادى كانوا كثيراً ما يعملون على نقل ثمرات الفكر بين الأندلس وبلاد المشرق ، وقد نقلت إلينا كتب التراجم كثيراً من

أخبار هؤلاء التجار العلماء ، وكانت هناك رحلات أخرى ذات أهداف سياسية مثل التجسس أو اللجوء السياسى أو السفارات المتبادلة ، وكل هذه الرحلات أعانت على مزيد من ألوان التبادل فى ميادين الثقافة .

ثم يعرض الكاتب فى بقية هذه التقديم لطرق المواصلات والمراكز الهامة فى هذه الطرق بين الأندلس والمشرق ومدى الدور الذى قامت به فى العلاقات الثقافية بين الجانبين .

والفصل الأول يتناول العلاقات بين الشام والأندلس ، فقد كانت الشام هى أول بلد عربى بعيد الأثر فى حيــاة الأندلس ، فقد تم فتح هذه البلاد حينما كانت دمشق هى عاصمة الدولة الإسلامية ، وكان الخلفاء الأمويون يوجهون إليها اهتماماً خاصاً ، وكما تأصل حب الأمويين فى الشام حتى بعد انقراض دولتهم فيها كذلك كان الأمر الأندلس حيث كان لموالى الأمويين تغلغل شديد فى هذه الأرض منذ أصبحت قطعة من العالم الإسلامى ، وهذا هو العامل الأكبر فى تمكن عبد الرحمن الداخل من إقامة دولة أموية جديدة فى الأندلس بعد انهيار دولتهم فى المشرق بنحو ست سنوات . وقد كانت الأندلس خلال بقية القرن الثانى الهجرى والشطر الأول من القرن الثالث شامية الطابع فى جميع أوضاعها السياسية والإدارية والاجتماعية ، حتى الحياة الدينية نفسها ، إذ نرى أن أول مذهب فقهى ينتشر فى هذه البلاد هو مذهب فقيه أهل الشام عبد الرحمن ابن عمرو الأوزاعى قبل أن يتاح للمذهب المالكى هناك ما قدر أن ينال من نفوذ شامل عظيم . أما الحياة الأدبية فقد جرت على ذلك النهج الذى كان سائداً فى الشام فى ظل خلفاء بنى أمية فى المشرق ، فشعراء هذه الفترة مثل جعونة بن الصمة وأبى المخشى عاصم بن زيد والصميل بن حاتم وأبى الخطار حسام بن ضرار أشبه ما يكونون فى شعرهم بفحول العصر الأموى مثل جرير والفرزدق والأخطل ونصيب بن رباح ، وكتاب الرسائل مثل خالد بن زيد وأمية بن زيد يسيرون على النهج الذى رسمه فى المشرق عبد الحميد بن يحيى الكاتب .

والفصل الثانى يدور حول «الحجاز والأندلس» فقد كان تطور الحياة فى إسبانيا المسلمة وتقدمها فى مضمار الحضارة مؤديا بها إلى التحلل بالتدريج من نفوذ المؤثرات الشامية ولا سيما بعد أن أخذ المجتمع الأندلسى طريقه إلى الاستقرار والنضوج ، فلم تعد الأوضاع الشامية كافية لإمداد الأندلس بمقومات حياتها ولا سيما فى ميدان الحياة الدينية ، ولكن العداوة السياسية التقليدية بين قرطبة وبغداد جعلت الأندلسيين فى هذا الوقت يتخوفون مما يمكن أن يأتيهم من جانب الخلافة العباسية التى بذلت جهوداً كثيرة للتدخل فى حياة الأندلس، ولكن الأندلسيين كانو فى حاجة إلى مزيد من عناصر الثقافة الشرقية الإسلامية لإقامة مجتمعهم العربى ولا سيما بعد انقطاع تيارات الهجرة إلى بلادهم ، وهذا هو ما جعلهم يتجهون إلى الحجاز يستمدون منها قوام حياتهم الروحية ، وكان هناك فى المشرق مذهبان فقهيان كبيران يسودان بلاد الدولة العباسية : المذهب الحنفى الذى لم يلبث أن أصبح بمثابة المذهب الرسمى للدولة ثم المذهب المالكى ثمرة الحياة الدينية فى المدينة المنورة ، وكان من الطبيعى أن يتجه الأندلسيون إلى مذهب إمام أهل المدينة لا سيما وأن مالك بن أنس كان يبدو على تفكيره الدينى بوادر تأييد بنى أمية ومعارضة العباسيين .

وبقية هذا الفصل الثانى دراسة لدخول المذهب المالكى إلى الأندلس ولتلاميذ مالك الأندلسيين ولرواة الموطأ من بينهم وأهمهم الغازى بن قيس وزياد بن عبد الرحمن المعروف بشبطون ويحي بن يحي الليثى ، ويمكن أن يضاف إلى هؤلاء الثلاثة أبو موسى عبد الرحمن بن موسى الهوارى الإستجى وشبطون بن عبد الله الطليطلي وقرعوس بن العباس القرطبى ومحمد بن بشير قاضى الجماعة بقرطبة ، ولو أن أثر هؤلاء كان أقل بكثير من أثر سابقيهم . هذا ويلاحظ أن أثر الحجاز فى توجيه الفقه المالكى قد تضاءل بسرعة بعد وفاة الإمام مالك إذ انتقلت رياسة المذهب إلى مصر ومن مصر استمدت الأجيال الأندلسية التالية كما سيرى بعد ذلك فى الفصل الخاص بمصر ، ولكن بعض الفقهاء الأندلسيين المحافظين من أمثال عبد الرحمن بن دينار وأبى زيد عبد الرحمن ابن ابراهيم المعروف بابن تارك الفرس وعبد الملك بن حبيب الإلبيرى أرادوا

أن يفرضوا الاتجاه المدنى من جديد على مالكية الأندلس غير أنهم لم يوفقوا إلى ذلك وسارت الحياة الفقهية فى بلادهم فى الطريق التى رسمها شيوخ المصريين .

وقد كان من أهم المبادئ الفقهية التى قدر لها فى الأندلس أثر كبير بفضل المالكية مبدأ كان من بين أسس المذهب المالكى وهو « عمل أهل المدينة » الذى اتخذه مالك بن أنس أصلا من أصول مدرسته ، فقد قاس فقهاء الأندلس على هذا المبدأ أخذهم بعمل قرطبة أى التقليد والعرف الذى جرى عليه فقهاء قرطبة ، إذ اعتبر ذلك مبدأ مسلماً به ، واتسع الفقهاء الأندلسيون فى ذلك فأصبحوا يتبعون مبدأ « العمل » هذا حتى ما تعارف عليه منه شيوخ بعض العواصم الصغرى فى الأندلس مما كان بعد ذلك مثار مناقشة شديدة بين المتأخرين ، فقد أنكر هذا المبدأ فقهاء مثل الطرطوشى وأبى بكر ابن العربى ، ومع ذلك بقى الأندلسيون جارين على قبول « عمل قرطبة » حتى بعد أن سقطت قرطبة فى أيدى المسيحيين سنة ٦٣٣ (١٢٣٦ م.) ، وأصبح هذا المبدأ محترماً معمولا به فى بلاد المغرب ، وأخذ المغاربة بدورهم قياساً على ذلك مبدأ « العمل الفاسى » الذى لايزال جارياً حتى اليوم .

والفصل الثالث يبحث العلاقات بين مصر والأندلس ، ويبدأ بمقدمة عن العلاقات السياسية والاقتصادية بين البلدين حتى نهاية الخلافة الأموية فى أوائل القرن الخامس الهجرى ، ويلاحظ أن هناك مرحلتين كبيرتين مرت بها هذه العلاقات : الأولى بين الإمارة الأندلسية ومصر العباسية والطولونية والإخشيدية ، وكانت العلاقات فيها مستمرة طبيعية على الرغم من العداء الرسمى بين الخلافة العباسية والأمويين فى الأندلس ، أما المرحلة الثانية فهى التى تحولت فيها العلاقات إلى عداء سياسى ومذهبى صريح حينما أعلنت الخلافة الأموية فى الاندلس والفاطمية فى القيروان ثم مصر ، وقد كان من الآثار المترتبة على ذلك فى ميدان الثقافة أن العلاقات بين الأندلس ومصر كانت أوثق ما تكون فى الفترة الأولى لا سيما وأن موقع مصر الجغرافى أعان على أن يمر بها الأندلسيون المرتحلون من أجل الحج أو فى طلب العلم أو التجارة إلى مختلف

بلاد المشرق . ويلاحظ أن مصر كانت تباشر نفوذاً كبيراً على تكوين ثقافة الأندلس خلال هذه المرحلة لا سيما فى ثلاثة ميادين :

الاول : الفقهى ، إذ نلاحظ أن الاندلس تدين لمصر بالجانب الاعظم من تكوين حياتها الفقهية ، ويبدو ذلك فى تيارات ثلاثة كان لها فى الاندلس أثر بعيد . الاول : مذهب الليث بن سعد المصرى ، وهو مذهب لم يقدر له البقاء طويلا ، ولكنه باشر على الأندلس فى أوائل القرن الثالث الهجرى نفوذاً لم يقدر له فى مصر نفسها ، بل بقيت فى المالكية الاندلسية آثار له استمرت حتى نهاية الإسلام فى تلك البلاد . والتيار الثانى هو المالكية المصرية التى سرعان ما انتقلت إليها رياسة هذا المذهب بعد وفاة مالك بن أنس بقليـــل ، إذ اضطلع برياسة المذهب ثلاثة فقهاء مصريين هم عبد الرحمن بن القاسم وعبد الله ابن وهب وأشهب بن عبد العزيز وعلى هؤلاء تلمذ كبار الفقهاء الذين وضعوا دعائم المذهب المالكى فى الأندلس مثل زياد بن عبد الرحمن اللخمى شبطون ويحيى بن يحيى الليثى وعيسى بن دينار ، وأصبح الأخذ عن فقهاء مصر تقليداً جرت عليه الاجيال التالية ، ويلى ذلك تيار المذهب الشافعى الذى أدخله إلى الاندلس فقهاء تلمذوا على مشايخ مصريين ، ولكن هذا المذهب لم يقدر له انتشار كبير فى الأندلس على الرغم من أن الدولة نفسها لم تضطهد مدخلى المذهب الشافعى ، فالمعارضة له فى الاندلس إنما أتت من قبل الشعب نفسه يتزعمهم فقهاء المالكية الذين أصبحوا فى ذلك الوقت عنصراً من أهم عناصر التكوين السياسى والاجتماعى للأندلس ، غير أن المذهب الشافعى أفاد الثقـافة الدينية الأندلسية على أية حال ، فقد وجه اهتمام نفر من المالكيين أنفسهم إلى الاهتمام بعلم أصول الفقه وهو علم لم يخض فيه ولم يتمكن منه المالكيون الأولون من المشتغلين بالفروع ، ثم إنه لفت أنظار بعضهم إلى « علم الخلافيات » وهو ما يمكن أن نسميه بعلم الفقه المقارن .

أما الميدان الثانى الذى استمدت الأندلس فيه كثيراً من الثقافة المصرية فهو الكتابات التاريخية وجمع الأخبار وهو فن تلمذ فيه الأندلسيون على شيوخ مصر منذ فجر الثقافة الأندلسية ، هذا وقد سبق لكاتب البحث أن نشر

بحثاً مفصلا عن هذا الموضوع بعنوان « مصر والمصادر الأولى للتاريخ الأندلسى » (صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد — المجلد الخامس سنة ١٩٥٧ ص ١٥٧ — ٢٤٨ من القسم الأوربى ، الملخص العربى ص ٣٢٦ — ٣٣٢ من القسم العربى) مما لم نر معه مبرراً لإعادة نشر هذا الفصل فى ذلك البحث .

وأما الميدان الثالث فهو التصوف فقد دانت الأندلس بظهور الصوفية فيها إلى مصر وشيوخها ولا سيما للصوفى المصرى ذى النون الإخميمى . والذى يتتبع آراء ابن مسرة القرطبى الذى يمكن اعتباره أول متصوف أخرجته الأندلس يستطيع أن يلاحظ النفوذ الكبير الذى باشره عليه الصوفى المصرى المتوفى فى منتصف القرن الثالث الهجرى .

حسين مؤنس :
عبد الرحمن الناصر ودوره فى تاريخ إسبانيا (ص ٢٣٣—٢٥٣)

هذا هو نص المحاضرة التى ألقاها الدكتور حسين مؤنس فى الاحتفالات التى أقيمت فى مدينة قرطبة بمناسبة الذكرى الألفية لوفاة عبد الرحمن الناصر أول خلفاء الأندلس (١٥ أكتوبر ٩٦١ — ١٥ أكتوبر ١٩٦١) ، وهى الاحتفالات التى اشترك فى تنظيمها معهد الدراسات الإسلامية بمدريد ومدرسة الأبحاث العربية والمعهد الاسبانى العربى للثقافة والمجمع الملكى بقرطبة تحت رعاية المجلس البلدى للعاصمة الأندلسية التى كانت مقر أعظم خلافة إسلامية ظهرت فى غرب العالم العربى .

ويبدأ البحث بحكم عام على تاريخ الأندلس الاسلامى وكونه جزءاً لا يتجزأ من تاريخ اسبانيا وعلى هذا الأساس ينبغى اعتباره والنظر إليه ، فقد آن أوان نبذ المفهومات القديمة التقليدية فى اعتبار هذه القرون الثمانية من تاريخ إسبانيا عصر احتلال أجنبى عارض .

وعلى أساس هذه النظرة الجديدة يجب تقدير الدور التاريخى الذى اضطلع به عبد الرحمن الناصر خلال نصف القرن الذى استغرقه حكمه للأندلس . ولهذا

فإن حكم المؤرخ الفرنسى ليفى بروفنسال على عبد الرحمن الناصر بأنه لم يفعل شيئاً باقياً بعيد الأثر من أجل القضاء على الممالك الاسبانية المسيحية يبدو لنا حكماً بعيداً عن الصواب لأنه لم يدخل فى حسابه الاتجاه العام المميز الذى كان يسير سياسة هذا الخليفة العظيم ، فهو لم يحاول أبداً القضاء على الممالك المسيحية أو استئصالها والحملات التى وجهها ضد هذه الممالك لم تكن إلا من قبيل إظهار القوة والارهاب بها حتى يكفل للدولة الاسلامية علو كلمتها ويوقع هيبتها فى نفوس جيرانه ، غير أن السياسة التى جرى عليها الخليفة الناصر إنما كانت الوصول إلى نوع من التعايش بين المسلمين والنصارى فى شبه الجزيرة ، فقد كان يسعى إلى ضرب من الاتحاد بين مختلف ممالك هذا القطر على اختلاف دياناتها وسياستها ، وهو اتحاد لم يكن يكفله إلا تعايش سلمى يضم بين شعوب شبه الجزيرة ويوجد لوناً من التوازن بين قرطبة وعواصم الشمال المسيحية ، ولم يبدأ هذا التوازن فى الاختلال إلا منذ اضطلع بالحكم فى الأندلس الحاجب المنصور بن أبى عامر ، فقد انتهج سياسة جديدة أراد أن يحطم بها ممالك المسيحية ويستأصلها وأدى ذلك إلى توسيع هوة العداء بين المسيحيين والمسلمين وهو ما عاد بأوخم النتائج فيما بعد هؤلاء وأولئك على السواء .

ولا يمكن النظر إلى الأعمال العسكرية التى قام بها عبد الرحمن الناصر ضد الممالك النصرانية فى شمال شبه الجزيرة على أنها أعمال عدوان وغزو بل أعمال تأمين وإظهار للهيبة ، لأن الحرب كانت الوسيلة الوحيدة لتنظيم العلاقات بين الدول ، وعندما يموت خليفة أو ملك ويتولى غيره فان أول واجباته كان الهجوم على الجيران لا للاستيلاء على بلادهم بل لاشعارهم بقوته وبأنه قادر على حماية حدوده ، وإذا لم يبادر إلى ذلك قاموا هم بالهجوم على بلاده ليروا إن كانوا يستطيعون اقتطاع شىء منها ، فإذا عرف الجيران أنه ملك قوى قادر مالوا إلى محالفته والعيش فى سلام معه ، وهذا لا يصدق على الأندلس فقط بل على كل دول العصور الوسطى فى الشرق والغرب على السواء .

وقد كان عبد الرحمن الناصر لا يستمر فى هذه الحروب إلا بالقدر اللازم لاقناع الجيران بضرورة محالفته ، ولم يخطر بباله أن يستمر فى حرب مع مملكة

نصرانية حتى القضاء التام عليها ، فقد احتل بنبلونة مثلا وكان يستطيع الاستمرار فى ذلك والقضاء على مملكة نبره ، ولكن عندما تقدم ملكها يطلب الصلح أخلى عاصمته وقبل محالفته ، وكذلك قبل مع إمارة قشتالة ، وكانت ناشئة إذ ذاك ، وكان يستطيع القضاء عليها فى مهدها ، ولكن نظرية الناصر كانت الاعتراف بحقوق الممالك الأخرى لتعترف هى بحق الخلافة الأموية فى أراضيها وجدارتها بالرياسة على بقية الوحدات السياسية فى شبه الجزيرة .

وكانت قاعدة الناصر فى ذلك هي الشرف فى المعاملة واحترام الكلمة حتى يسود فى بلاده وخارجها روح قانونى فى التعامل ، فخلال حكمه الطويل لم يغدر بأحد ولا أخل بوعد ، فقد استنزل الثائرين على الخلافـة القرطبية ووعدهم الاكرام وحسن المعاملة ، وكذلك كان : لم يمس أحداً منهم بضرر وعاشوا فى رعايته فى قرطبة آمنين رغم ما اقترفه الكثيرون منهم فى حق الدولة قبل ذلك ، ولو كان رجلا غيره لانتهز الفرصة للخلاص منهم أو اتقاء انقلابهم مرة أخرى ، ولكن الناصر كان يؤمن بأن الخلافة رمز القانون والحق والشرف وأن الخليفة ينبغى أن يكون القدوة لغيره فى ذلك كله ، ولم يخطئ فى تقديره . وخلال حكمه الطويل أيضاً لم يحنث بعهد قطعه لجار نصرانى ، كانت كلته قانوناً وحلفه كلمة شرف .

وكان نتيجة هذا كله أن ساد القانون شبه الجزيرة خلال حكمه كله ، وأصبحت لقرطبة رياسة على غيرها بفضل قوتها أولا ثم بفضل المبادئ التى سارت عليها ومن هنا فإن الناصر هو واضع وحدة شبه الجزيرة ، فلم يحكمها ويسد أمورها على هذه الصورة ملك قبله ، بل إن اباطرة الهايسبورج المعروفين بالاسرة النمسوية (لا كاسا دى آوستريا) وأعظم ملوكها كارلوس الأول المعروف بشرلكان لم يحكموا من شبه الجزيرة ما حكمه الناصر ، إذ خرجت عن طاعتهم البرتغال ومساحتها خمس شبه الجزيرة .

وإذن فعبد الرحمن هو واضع أساس وحدة شبه الجزيرة وصاحب الفكرة فى ضرورة تعايش الأمم الساكنة فيها فى ظل السلام وإن اختلفت عقائد أهلها ، وهو من هذه الناحية من أعظم حكام التاريخ الاسبانى كله ، وعلى هذا الأساس ينبغي أن ينظر إليه ويحكم على سياسته وآرائه فى إطار التاريخ العام لشبه الجزيرة .

متفرقات

محمود على مكى :

حول ثورة عبيد الله بن المهدى فى مجريط (مدريد) ص ٢٥٥ — ٢٦٠

فى سنة ١٩٥٨ أصدر الأستاذ خايمى أوليفر أسين كتابه القيم عن « تاريخ اسم مدريد » الذى يعتبر من أحسن ما قرأنا أخيراً من الدراسات التاريخية اللغوية ، وفيه أوضح المؤلف ما تدين به عاصمة إسبانيا الحاضرة للعرب من فضل حتى فى تركيب اسمها واشتقاقه .

وقد كان من بين الأحداث التى عرض لها المؤلف فى الكلام عن تاريخ مجريط العربى ثورة قام بها شخص ادعى أنه عبيد الله بن المهدى حاول أن ينادى بنفسه خليفة ولكنه قتل وفشل أمره . وقد اعتمد الأستاذ أوليفر أسين فى الكلام عن هذه الثورة على نص جاء فى كتاب « نقط العروس » لابن حزم القرطبي الذى نشره المستشرق زايبولد منذ نصف قرن ، وقد تتبع المؤلف خبر هذه الثورة التى كادت تجعل من مدريد حاضرة لخلافة أندلسية ، فقال إن هذا الثائر الذى يسميه ابن حزم «غلام العطار المعروف بالفصيح» إنما حاول أن ينتحل شخصية الخليفة الفاطمى عبيد الله المهدى مؤسس الدعوة الفاطمية فى شمـــال إفريقية منذ سنة ٢٩٦ هـ. (٩٠٩) فى القيروان ، وإن الوقت الذى اندلعت فيه هذه الثورة ينبغى أن يكون بعد وفاة عبيد الله المهدى الحقيق فى سنة ٣٢٢ (٩٣٤) بقليل .

ولكن نصوصاً جديدة عثرنا عليها أخيراً من بينها نص ابن حزم السابق حسب الطبعة الجديدة التى نشرها الدكتور شوقى ضيف سنة ١٩٥١ لكتاب « نقط العروس » تسمح لنا بتقديم تفسير جديد لهذا الحدث التاريخى يختلف عن تفسير الأستاذ أوليفر أسين .

ذلك أن ابن حزم يذكر حسب هذه الطبعة الجديدة لكتاب النقط أن هذا الثائر المعروف بغلام الفصيح ادعى أنه عبيد الله بن المهدى وأنه أعلن الثورة

بمجريط على الخليفة المستكفى ، ونحن نعلم أن المستكفى الأموى ولى خـلافة الأندلس فى أيام الفتنة القرطبية فى أواخر سنة ٤١٤ وخلع ثم قتل فى أوائل سنة ٤١٦ (١٧ يناير ١٠٢٤ — ٢٦ مايو ١٠٢٥) ومعنى هذا أن الثورة التى قام بها غلام الفصيح فى مجريط ينبغى أن تكون فى أثناء هذه الفترة وفى حدودها . أما الشخصية التى حاول هذا العبد انتحالها فإننا نستدل من نص آخر للحميدى تلميذ ابن حزم فى « جذوة المقتبس » على أنه لا علاقة بينها وبين مؤسس الخلافة الفاطمية فى شمال إفريقية ، فالحميدى ينص على أن غلام الفصيح هذا ادعى أنه عبيد الله بن المهدى محمد بن هشام بن عبد الجبار الأموى ، وكان محمد بن هشام بن عبد الجبار هو الذى بدأ فتنة الأندلس حينما قام بثورته على عبد الرحمن بن المنصور بن أبى عامر المعروف بشنجول فى أواخر سنة ٣٩٩هـ. (١٠٠٩ م.) ، وقد نص ابن حزم فى « جمهرة الأنساب » على أن محمداً المهدى هذا كان له ولد يدعى عبيد الله توفى مقتولا فى قرطبة دون أن يعقب ، فهو إذن الشخص الذى حاول غلام الفصيح أن ينتحل شخصيته مطـالباً بالخلافة ومعلناً تلك الثورة فى مجريط . هذا وقد احتفظ لنا الحميدى فى كتاب « الجذوة » بمقتطفات من قصيدة طريفة قالها غلام الفصيح المذكور ويحاول فيها أن يؤكد نسبته الأموية ويعلن عزمه على استعادة « عرش أجداده الأمويين » بحد السيف وسنان الرمح ، وكل هذا يؤكد لنا ما افترضناه أولا ويجلو لنا الحقيقة بشأن هذه الثورة الناشبة فى مجريط .

الأب سلفادور جوميث نوجالس :
مصر فى ميدان الفلسفة الاسلامية فى العصور الوسطى (ص ٢٦١ — ٢٦٣) .

بعد مقدمة يسيرة عن مصر ومكانها فى الماضى والحاضر يشير الأب نوجالس أستاذ الفلسفة الوسيطة فى جامعة ألـكالا دِ إنارس إلى أهمية الدور القيادى الذى تقوم به فى الميدان الفكرى فى العالم الإسلامى ، ثم يقول إنه سيتحدث فى السطور التالية عن الدور الذى قام به ممثلو مصر فى الندوة الدولية للفلسفة الاسلامية التى عقدت فى مدينة كولونيا فى ألمانيا فى صيف ١٩٥٩

يشير الأب نوجالس بالدور الذى قام به الأب قنواتى فى هذه الندوة ، بل هو ينسب إليه الفضل فى تحقيق فكرتها . وكانت البلاد الممثلة فيها ألمانيا وبلجيكا وفرنسا وانجلترا والولايات المتحدة واسبانيا ، وقد تكون وفد ج.ع.م. من الأساتذة الأب قنواتى ومحمد عبد الهادى أبو ريده وأحمد فؤاد الأهوانى ومراد كامل والمرحوم محمود الخضيرى وابراهيم بيومى مدكور .

وتحدث الاب نوجالس بعد ذلك عما قام به أولئك الاساتذة فى الندوة وما أشار إليه الاعضاء الآخرون من خدمات علماء مصريين للدراسات الفلسفية ، ومثال ذلك ما قاله الاستاذ ريتشارد ولزر Richard Walzer من أهمية منطق أرسطو الذى قام على تحقيقه ونشره عبد الرحمن بدوى واكتشافه لرسالة هامة لبروقلس ونشره إياها فى الجزء التاسع عشر من سلسلة أبحاثه الإسلامية (أفلوطين عند العرب ، القاهرة ١٩٥٥) . وأشار الاستاذ التركى فؤاد سيزجين إلى فضل الاب قنواتى فى التعريف بثروة المخطوطات العربية الموجودة فى استامبول وتحدث مراد كامل عن مخطوطات دير سانت كاترين فى سينا .

وألم الاب نوجالس بعد ذلك بذكر بعض الابحاث التى ألقاها ممثلو ج.ع.م. تحدث الاهوانى عن صعوبات ترجمة المصطلحات اليونانية إلى العربية ، وأبو ريدة عن فائدة الترجمات اللاتينية فى العصور الوسطى فى إعداد طبعات محققة للنصوص الفلسفية العربية ؛ ووقف الكاتب وقفة طويلة عند د. ابراهيم مدكور وما ألقى من كلمات كثيرة فى الجلسات وإشارته أكثر من مرة إلى الاهمية الخاصة لمدرسة المترجمين فى طليطلة وضرورة دراسة أعمال هذه المدرسة بصورة أوفى مما تم إلى اليوم لاستجلاء نقط كثيرة تتصل بانتقال العلوم الاسلامية إلى الثقافة الكلاسية المسيحية وحديثه عن الجهد الكبير الذى يبذل فى القاهرة لاتمام نشر أعمال ابن سينا .

وختم الأب نوجالس كلامه بالاشارة إلى توصية هامة من توصيات الندوة وهى تفضى بعمل بيليوغرافية كاملة قدر المستطاع لكل ما نشر فى اللغة العربية عن العلوم الإسلامية (الفلسفة والالهيات والتصوف والتشريع والعلوم الطبيعية) أو مترجماً عنها ، وقد تألفت لذلك لجنة ثلاثية من بين اعضائها الأب قنواتى .